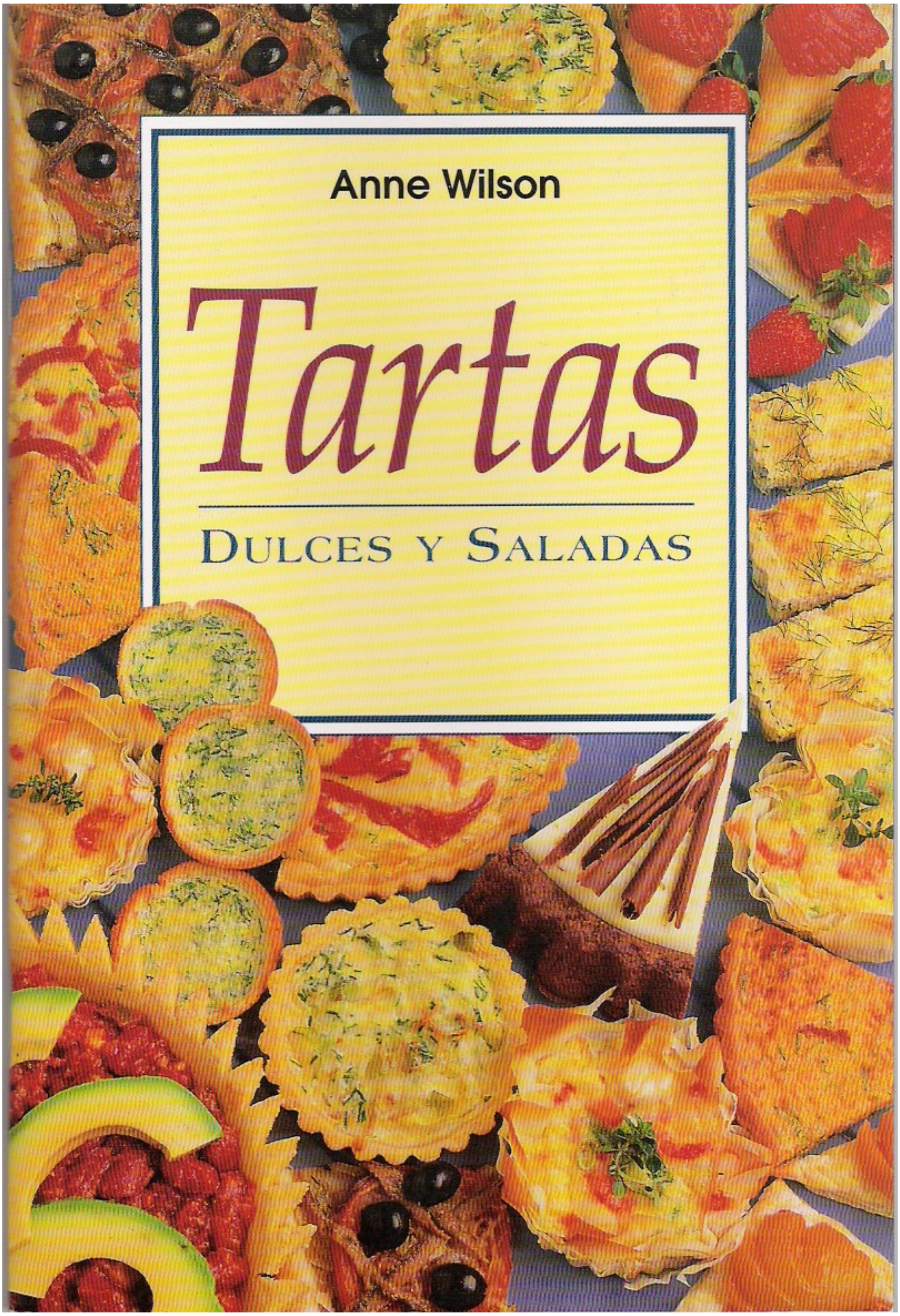
Anne Wilson

Tartas

Dulces y Saladas



Indicaciones prácticas

Para principiantes — Para cocineros con poca experiencia — Para cocineros avanzados

En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Murdoch Books® Australia., GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Titulo original: *Delicious Quiches & Flans*

© H KLICZKOWSKI-ONLYBOOK, S.L.
La Fundición, 15. Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid. Madrid
Tel.: +34 91 666 50 01
Fax: +34 91 301 26 83
onlybook@onlybook.com

Traducción del inglés: Marta Borrás Monill para LocTeam S.L., Barcelona
Redacción y maquetación: LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 84-96048-79-9

Encontrará información sobre éste y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo:
www.onlybook.com

Tartas

Dulces y Saladas



Técnicas Básicas de Amasado

Lo más importante para preparar tartas y pasteles salados sin par es la masa que se utiliza como base, la cual debe resultar ligera, crujiente y sabrosa. No existe secreto alguno para su elaboración; basta con dominar las técnicas básicas para obtener siempre los mejores resultados.

Como base para las tartas dulces y saladas se utiliza la pasta quebrada, filó o de hojaldre. Las masas comercializadas ya preparadas permiten ahorrar tiempo además de ofrecer excelentes resultados. El ingrediente básico en la elaboración de la masa suele ser la harina blanca, si bien al mezclar ésta con una pequeña cantidad de harina de fuerza, se obtiene una pasta más ligera. Entre las mantecas que pueden utilizarse, la que proporciona un mejor sabor es la mantequilla. El huevo vuelve la pasta rica y desmigada; con leche se obtiene una masa más suave y fácil de dorar. Utilice moldes de metal, esmalte, Pyrex o cerámica vidriada. El metal es un excelente conductor del calor y proporciona a la masa un toque crujiente y dorado. Los moldes para tartas saladas suelen tener los bordes inclinados, mientras que las tarteras y flaneras suelen tenerlos rectos, ya sean acanalados o lisos, con bases desmontables.

Preparación de la masa

Para obtener una masa ligera, suave y crujiente, mézclela con cuidado tanto cuando la trabaje a mano como con la batidora eléctrica. De otro modo la masa resultará demasiado dura. Trabájela deprisa y no la cueza demasiado para evitar que se vuelva dura y difícil de extender, y encoja durante la cocción.

Pasta quebrada hecha a mano

Corte la mantequilla en trozos de la medida de un guisante y póngalos en el mismo bol que la harina. Trabaje la mezcla con las puntas de los dedos hasta



conseguir una textura parecida a la del pan rallado. Vaya rociando la harina con agua u otro líquido con una cucharilla y mezcle con cuidado con la ayuda de un cuchillo o bien de los dedos. Vaya añadiendo líquido hasta conseguir una masa espesa. Luego forme con ella una bola.

Masa quebrada preparada en la batidora

Al igual que cuando trabaja la masa a mano, tenga cuidado de no batirla en exceso. Pase la harina y la mantequilla



por la batidora durante 30 segundos o hasta que la mezcla adquiera una textura fina y desmigada. Añada el resto de ingredientes y casi todo el líquido y bata durante 20 segundos o hasta que la masa haya espesado. Apriete un poco la masa con los dedos. Si ya es consistente póngala en una superficie plana y amásela con cuidado hasta formar una masa homogénea; si todavía no está preparada añada más líquido, trabájela unos segundos más y pruébela de nuevo.

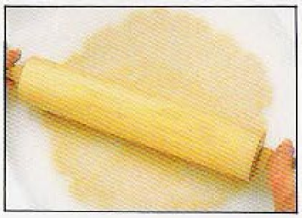
Refrigeración de la masa

Forme una bola con la masa, envuélvala en film transparente e introdúzcala en la nevera o en el congelador antes de extenderla. Mediante la refrigeración, la masa se vuelve más moldeable, pues evita que el calor de las manos ablande la mantequilla y, por tanto, la masa resulte difícil de trabajar.

Enfriando la masa se evita también que la pasta encoja cuando se cuece.

Cómo extender la masa

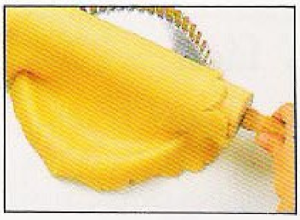
Utilice un rodillo liso de madera o de cerámica. Extienda la masa sobre una tabla de madera o de mármol ligeramente enharinada; el mármol es preferible porque su superficie es fría. Utilice muy poca harina para evitar que la masa endurezca. Puede también extender la masa entre dos hojas de film transparente o papel



parafinado colocadas sobre una superficie fría y llana. Extienda la masa hacia adelante con pequeños golpes de mano y levante el rodillo después de cada pasada. Si lo prefiere puede girar la masa un poco cada vez. No la estire; extiéndala hasta que tenga un grosor uniforme y sea unos 4 cm más grande que el molde que vaya a forrar con ella.

Cómo forrar el molde

Después de extender la masa, levántela enrollándola al rodillo pero sin aplastarla sobre éste; póngala encima del molde y desenróllela o desdóblela con cuidado tratando de que la pasta no se estire. Utilice las manos para



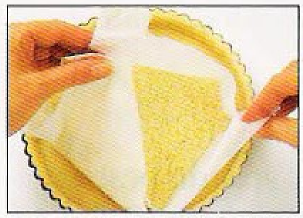
adaptarla al molde, pero sin aplastarla ni estirarla. Presione la masa contra los bordes del molde con un dedo. Si utiliza un molde de metal, pase el rodillo por el borde superior para cortar la masa sobrante; si utiliza un molde de cerámica, recórtela con un cuchillo afilado.

Bordes decorativos

Deje la masa tal como está ahora para que la parte superior quede llana. Si desea darle un toque decorativo final, haga subir la masa de los extremos y encréspela o pellízquela con los dedos, márquela con un tenedor o córtela uniformemente y doble cada segmento sobre sí mismo. También puede retirar el exceso de masa, cortarla en tres tiras y trenzarla. Bordee luego con la trenza el extremo del molde y séllela con un poco de agua o huevo.

Cocción

La masa para tartas dulces y saladas se puede cocer con o sin relleno. El proceso de cocción de la masa sin relleno se denomina "cocción en seco". Cuando haya forrado el molde con la masa ponga una hoja de papel encerado o parafinado sobre ella, y luego cúbrala con arroz o legumbres crudas para evitar que la masa se levante durante la cocción; después de cocerla deseche las legumbres. La cocción en seco proporciona una base firme y crujiente que soportará bien los rellenos líquidos que se viertan en la costra precocinada cuando se hornee la tarta. Es importante cocer la masa a la



temperatura adecuada: si el horno está demasiado frío o demasiado caliente, puede tener que modificar el tiempo de horneado para que la masa quede crujiente y dorada, y el relleno cocido.

Preparar los moldes con antelación

Para ahorrar tiempo, los moldes ya forrados, listos para hornear se pueden conservar en el frigorífico o en el congelador. Forre el molde con la masa, cúbralo con un envoltorio de plástico grueso, etiquételo y congélelo hasta un máximo de 12 semanas. Antes de utilizar y hornear la masa, déjela reposar hasta que quede a temperatura ambiente. También puede forrar el molde con la masa, cubrirlo con polietileno y conservarlo en el frigorífico hasta 24 horas antes de utilizarlo.

Rápido y fácil

Estas apetitosas tartas y tartaletas resultan perfectas con la masa ya preparada que se puede conseguir en el supermercado. Y, en algunas recetas, tanto la masa como el relleno pueden mezclarse en la batidora, con lo que se ahorra tiempo y energía. Sírva las tartas calientes o frías, con una buena ensalada y acompañadas de pan; de esta manera conseguirá una comida sana y deliciosa.

Tarta de pesto y berenjenas

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo total de cocción: 30 minutos
Para dos tartas de 19 cm

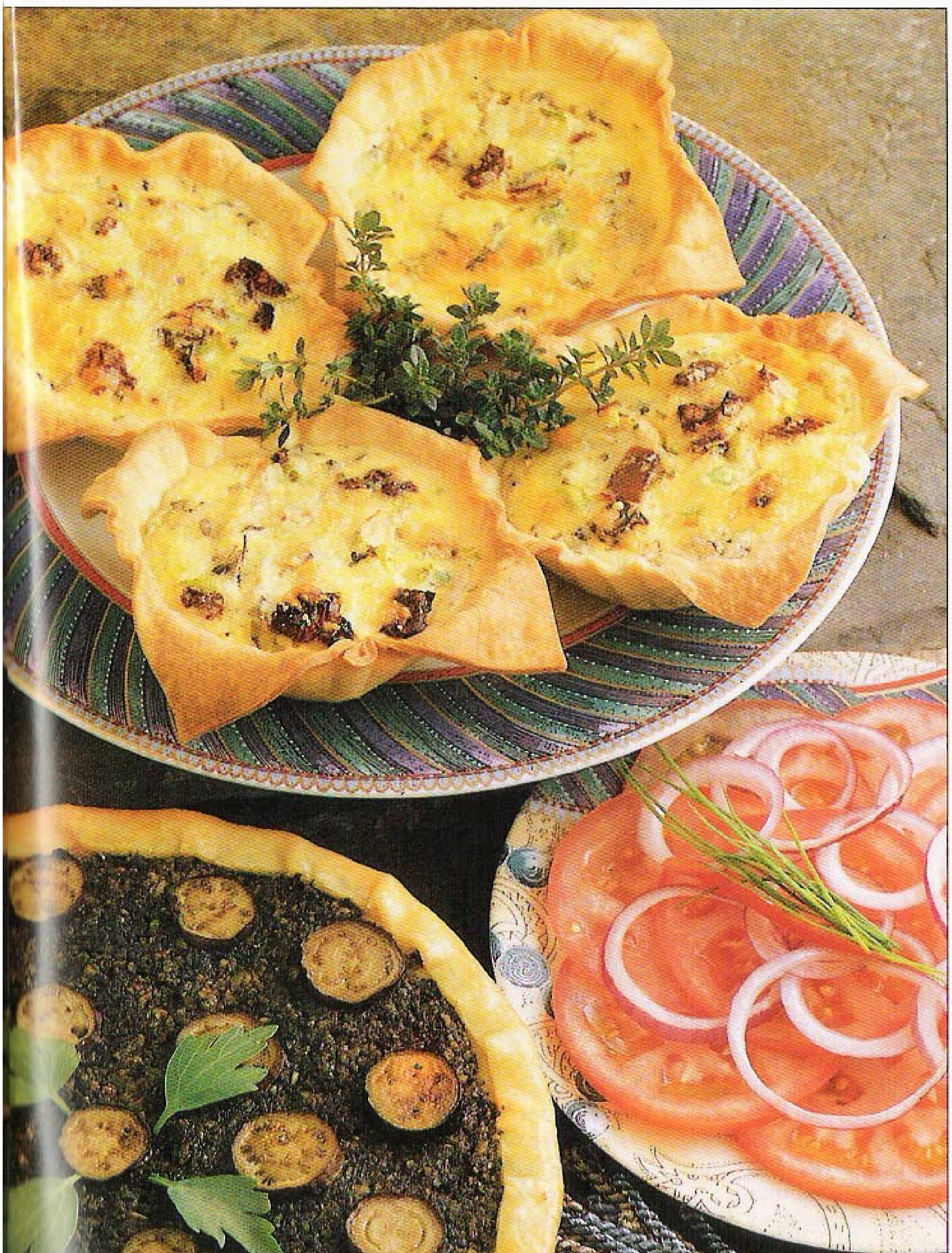
2 láminas de pasta quebrada
2 berenjenas medianas alargadas, cortadas en láminas finas
1 huevo poco batido

Pesto
1 taza de hojas de albahaca
¼ taza de piñones
¼ taza de queso parmesano rallado
1 diente de ajo majado
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada adicional de aceite de oliva

1 Precaliente el horno a 180°C y unte 2 bandejas de horno grandes con aceite. Corte 2 círculos de 24 cm de masa utilizando un plato como modelo y póngalos en las bandejas.
2 Para preparar el pesto: pase la albahaca, los piñones, el queso y el ajo por la batidora. Bátalo todo durante 30 segundos o hasta que la pasta sea homogénea. Añada aceite, con la batidora todavía en marcha, hasta que la pasta esté bien mezclada.
3 Unte la masa con el pesto dejando un borde de 3 cm. Ponga encima la berenjena y úntela con el aceite adicional. Doble hacia dentro el borde exterior de la masa y allánelo, unte el borde de la masa con el huevo batido y hornee durante 30 minutos hasta que se dore. Sirva con una ensalada de tomate.



Arriba: Tartaletas de alcahofa con tomates secados al sol (pág. 6) y Tarta de pesto y berenjenas.



Tartaletas de alcachofas y tomates

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 4 tartaletas de 10 cm

1 lámina de pasta quebrada
4 corazones de alcachofa
½ taza de tomates secados al sol, picados
2 cebolletas picadas
¼ taza de queso cheddar rallado
2 huevos
⅓ taza de nata líquida
1 diente de ajo majado
¼ cucharadita de romero seco
¼ cucharadita de albahaca seca

1 Precaliente el horno a 180°C. Corte la masa a cuartos y forre 4 moldes hondos de 10 cm de modo que cuelguen del molde las cuatro esquinas cuadradas de pasta. Corte una hoja de papel encerado para cubrir los moldes que ha forrado. Ponga la lámina sobre la masa y cúbrala con una capa uniforme de legumbres secas o arroz. A continuación, hornee las tartaletas durante 10 minutos, retírelas del horno y deseche el papel y legumbres. Hornéelas otros 10 minutos hasta dorar la masa.
2 Corte los corazones de alcachofa en cuartos y distribuya entre los cuatro moldes forrados las alcachofas, los tomates, las cebolletas y el queso.
3 Ponga los huevos, la nata, el ajo y las especias en un bol y remueva. Viértalo sobre los moldes, hornee las tartaletas durante 20 minutos o hasta dorarlas.
Sírvalas templadas.

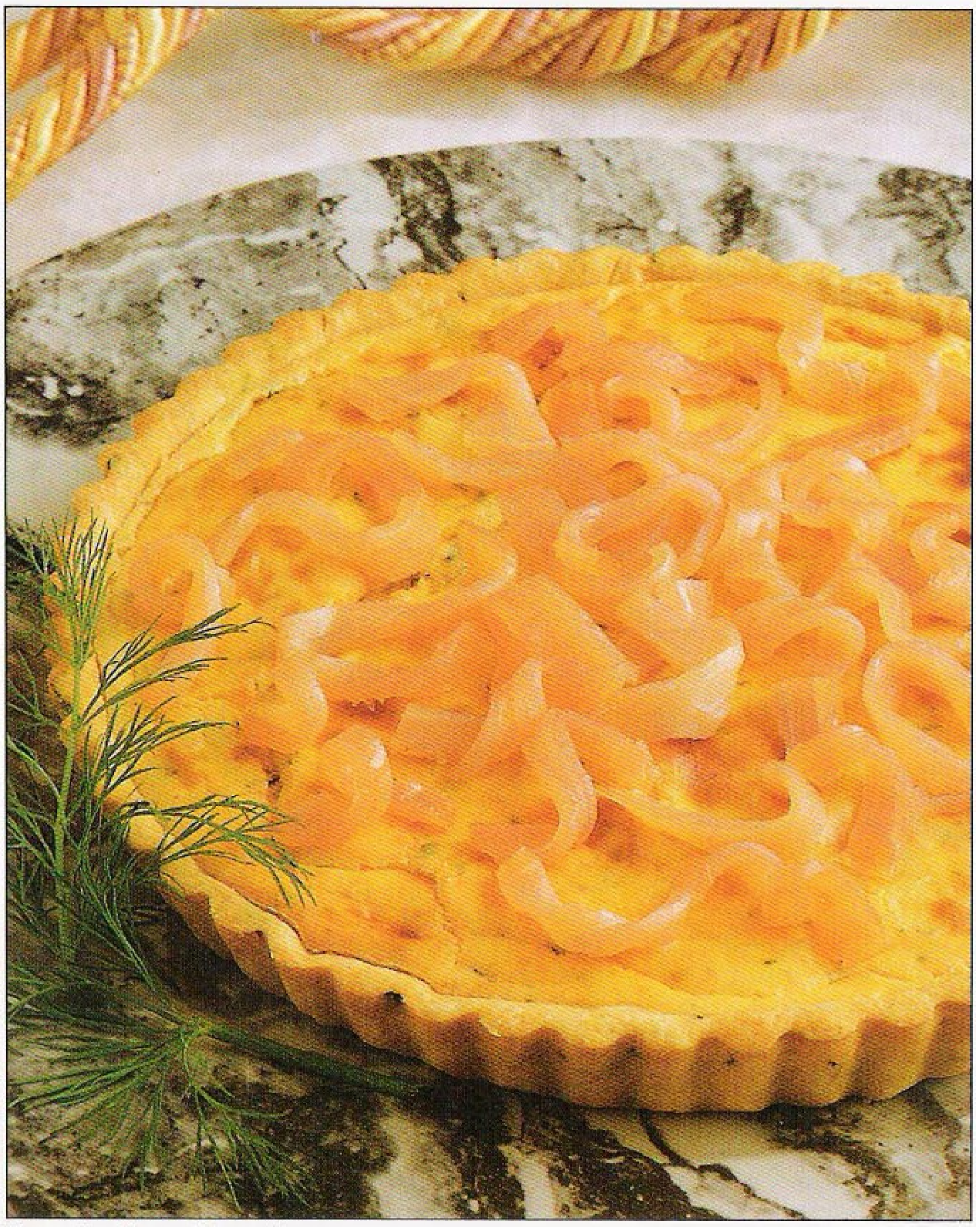
Tarta de salmón ahumado

Tiempo de preparación:
15 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
45 minutos
Para 6 porciones

1 taza de harina
60 g de mantequilla troceada
1 cucharadita de tomillo fresco picado
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
100 g de salmón ahumado
125 g de requesón
2 huevos poco batidos
2 cucharadas de mayonesa
2 cucharadas de cebollino fresco picado
1 cucharada de tomillo fresco picado
½ cucharadita de ralladura de limón
40 g de salmón ahumado adicional para decorar

1 Precaliente el horno a 210°C. Bata la harina, la mantequilla y el tomillo durante 30 segundos hasta obtener una pasta fina y desmigada. Añada la yema de huevo y gran parte del agua, y bata durante 20 segundos, hasta que la masa espese; añada más agua si es necesario. Pase la masa a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Envuélvala con film transparente y refrigere durante 20 minutos.
2 Engrase un molde llano redondo de unos 20 cm. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para poder cubrir con ella la base y los bordes del molde. Forre el molde con la masa y recorte el exceso del borde.
3 Corte una hoja de papel encerado lo suficientemente grande para cubrir el molde forrado y esparza legumbres secas sobre ella. Hornee la tarta durante 10 minutos, retírela del horno y desheche el papel y las legumbres. Hornéela durante otros 10 minutos o hasta que esté un poco dorada.
4 Para hacer el relleno: reduzca el fuego 180°C. Mezcle el salmón ahumado, el requesón, los huevos, la mayonesa, las especias picadas y la piel de limón en el bol de la batidora. Bátalo hasta que quede una pasta homogénea.



Tarta de salmón ahumado.

Vierta la mezcla en el molde forrado con la masa y hornee durante 25 minutos o hasta que la masa esté dorada y el relleno cocido.

Sirva la tarta con tiras de salmón ahumado por encima. Si lo desea, también puede decorarla con ramitas de hierbas frescas.

Nota: Si prefiere un sabor más suave, reduzca la cantidad de salmón a 50 g. El salmón se puede sustituir también por trucha ahumada.

Porción vegetal

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo total de cocción:
30 minutos
Para 6 porciones

1 cucharada de aceite
1 cebolla grande picada
3 lonchas de bacon picadas
3 calabacines medianos rallados
1 zanahoria mediana rallada
150 g de calabaza rallada
1 taza de queso cheddar rallado
½ taza de harina de fuerza
5 huevos poco batidos

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con mantequilla o aceite y forre el fondo con papel parafinado. Caliente el aceite en una sartén grande y fría la cebolla y el bacon hasta ablandar la cebolla y dorar el bacon. Déjelos escurrir en papel de cocina.
2 Mezcle el calabacín rallado, la zanahoria, la calabaza, el queso y la harina en un recipiente grande. Añada la cebolla, el bacon y los huevos y remueva hasta que estén bien mezclados. Vierta la mezcla en el molde ya preparado, hornéelo durante 30 minutos



o hasta que la masa esté dorada. Sírvala caliente o a temperatura ambiente con ensalada y pan.

Tarta de ricotta y jamón

Tiempo de preparación:
15 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
55 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

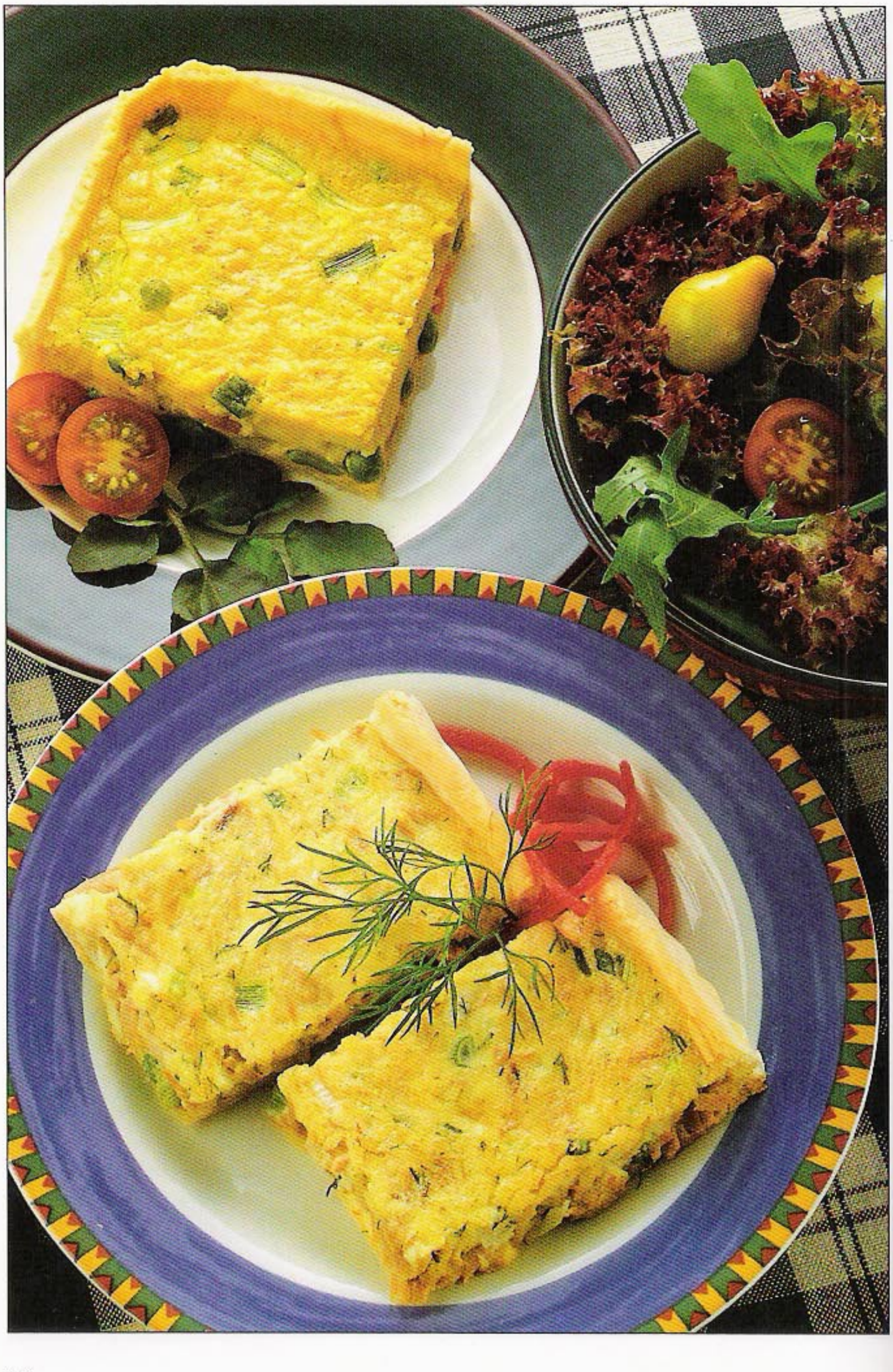
Relleno
250 g de queso ricotta
1 lata de 130 g de maíz en grano
½ taza de jamón troceado
3 huevos poco batidos
½ taza de nata líquida
3 cebolletas picadas
2 cucharadas de harina

1 Precaliente el horno a 210°C. Bata la harina y la mantequilla durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada la yema de huevo y casi todo el agua, y bátalo durante 20 segundos o hasta que la mezcla haya espesado; agregue más agua si es necesario. Póngala en una superficie enharinada. Amase la mezcla hasta formar una masa suave y refrigérela, envuelta en film transparente, durante 20 minutos.
2 Engrase un molde redondo hondo de 20 cm. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para poder cubrir la base y las paredes del molde; fórrelo y recorte la masa sobrante del borde.
3 Corte una hoja de papel encerado lo suficientemente grande para cubrir el molde; póngala sobre la masa y disponga sobre ella una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos o hasta que la masa esté ligeramente dorada.
4 Para hacer el relleno: mezcle todos los ingredientes en el bol de la batidora. Bátalos durante 1 minuto o hasta que estén mezclados. Vierta la mezcla en el molde forrado y hornéela durante 35 minutos o hasta que esté cocida.

Nota: La masa puede hacerse con 1 día de antelación. Para ello, refrigérela, cubierta, hasta que vaya a utilizarla.

Tarta de ricotta y jamón (arriba) y Porción vegetal.





Tarta de atún

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para 6 porciones

6 láminas de pasta filó
60 g de mantequilla

Relleno
425 g de atún en lata escurrido
½ taza de mayonesa
4 cebolletas bien picadas
4 huevos poco batidos
1 taza de nata líquida
½ taza de queso cheddar rallado
1 cucharada de eneldo fresco picado

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte una lámina de masa con la mantequilla fundida; ponga otra lámina de masa encima y úntela del mismo modo. Repita la operación con las seis láminas.
2 Unte un molde rectangular (21 x 29 cm) con mantequilla fundida o aceite. Adapte las láminas de masa al molde.
3 Para hacer el relleno: mezcle bien los ingredientes en un bol grande. Vierta el relleno en el molde forrado y hornéelo durante 35 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.

Tarta de verduras al curry

Tiempo de preparación:
20 min.+ 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
55 minutos
Para 6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
1 huevo
1 cucharada de agua helada

Relleno
1 cucharada de aceite
3 tazas de verduras variadas congeladas
3 cucharaditas de curry en polvo
5 huevos poco batidos
1½ tazas de nata líquida
¼ taza de harina
½ taza de crema agria
3 cebolletas picadas

1 Precaliente el horno a 210°C. Pase la harina y la mantequilla por la batidora durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada; agregue el huevo y casi todo el agua y bata durante 20 segundos o hasta que la masa sea consistente; añada más agua si es necesario. Pase la masa a una tabla enharinada; trabájela hasta formar una masa homogénea y cúbrala con film transparente para refrigerarla durante 20 minutos.
2 Unte con mantequilla fundida o aceite un molde cuadrado de 23 cm. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para poder cubrir la base y los laterales del molde y, una vez forrado, recorte la masa sobrante del borde.
3 Corte una hoja de papel parafinado lo suficientemente grande para cubrir el molde. Cúbralo y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Hornéela otros 7 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.
4 Para hacer el relleno: reduzca el fuego a 180°C. Caliente aceite en una sartén, añada las verduras y cuézalas a fuego moderado hasta que estén doradas y cocidas; incorpore el curry, remueva durante 1 minuto o hasta que las verduras estén bien empapadas. Mezcle bien las verduras en un bol con los ingredientes restantes, vierta la mezcla en el molde y hornee la tarta durante 35 minutos o hasta que esté dorada y cocida.

Nota: Use un curry de sabor fuerte o uno de sabor suave dependiendo de sus preferencias.

Tarta de verduras al curry (arriba) y Tarta de atún.

Cuadrados de ratatouille

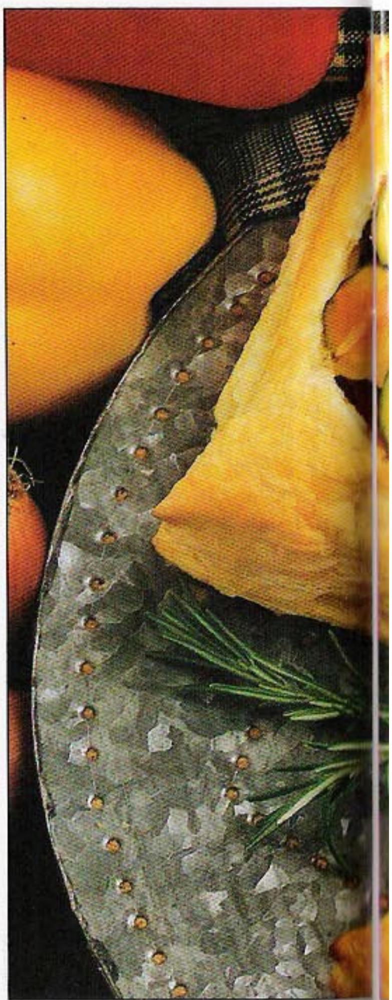
Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 4 porciones

2 láminas de hojaldre
1 huevo poco batido
1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla mediana cortada en rodajas finas
2 dientes de ajo picados
2 berenjenas medianas, largas, no muy gruesas, cortadas en rodajas de 1 cm de grosor
2 calabacines medianos cortados en rodajas de 1cm de grosor
1 pimiento rojo mediano, en cuadrados de 2 cm
1 pimiento verde mediano, en cuadrados de 2 cm
2 tomates medianos troceados

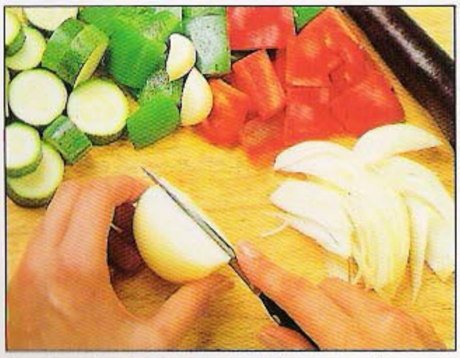
1 Precaliente el horno a 180°C. Unte con huevo una lámina de hojaldre y cúbrala con la otra lámina. Corte el hojaldre en 4 cuadrados, póngalos en una bandeja grande de horno y hornee durante 20 minutos, hasta que suban y estén dorados. Déjelos enfriar.

2 Fría a fuego moderado la cebolla y el ajo durante 5 minutos. Añada la berenjena, los calabacines y el pimiento. Tápelos y cuézalos durante 10 minutos removiendo.

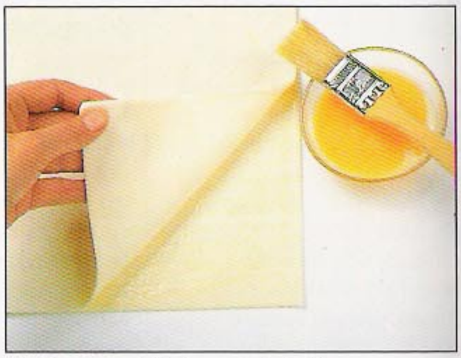
3 Incorpore los tomates y, sin taparlos, cuézalos durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que se haya evaporado casi todo el jugo. Para servir, haga un agujero redondo en el centro de todos los cuadrados, retire la masa blanda del interior y rellénelos con ratatouille. Sírvalos inmediatamente.



Cuadrados de ratatouille.

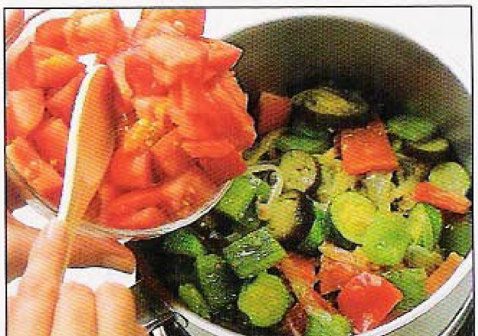


1. Cuadrados de ratatouille: corte la berenjena, los calabacines y el pimiento.



2. Unte una lámina de hojaldre con huevo; ponga encima la otra lámina.





3. Añada los tomates a la mezcla de verduras y saltéelas durante 10 minutos.



4. Retire el centro blando de todos los cuadrados para rellenarlos con ratatouille.

Fritura de cebolletas y champiñones

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
30 minutos
Para 4-6 porciones

1 cucharada de aceite
150 g de champiñones
3 cebolletas picadas
2 cucharadas de perejil picado
½ taza de harina
½ taza de queso cheddar rallado
2 huevos
½ taza de nata líquida
½ taza de leche

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de cerámica con mantequilla fundida o aceite. Caliente aceite en una sartén y fría los champiñones, cortados en láminas, a fuego moderado hasta que estén blandos, luego déjelos reposar.
2 Mezcle las cebolletas, el perejil, la harina y el queso en un recipiente; escurra los champiñones y páselos al mismo recipiente.
3 Ponga los huevos, la nata y la leche en una jarra y mézclelos bien. Vierta la mezcla sobre los champiñones, remueva y viértala en el molde. Hornéela durante 25 minutos y sírvala caliente o templada.

Pastel de espárragos con pimiento

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para 6 porciones

340 g de espárragos de lata cortados, escurridos
6 rebanadas de pan blanco
1⅓ tazas de leche
4 huevos
¾ taza de queso cheddar rallado
½ taza de crema agria
4 cebolletas picadas
½ pimiento rojo mediano troceado
¼ cucharadita de sal de ajo
¼ cucharadita de granos de pimienta machacados

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 23 cm con aceite o mantequilla fundida; ponga los espárragos sobre papel de cocina y séquelos muy bien.
2 Retire la corteza del pan y córtelo en dados, mézclelo con la leche en un recipiente; añada los ingredientes restantes y mezcle bien. Viértalo todo en el molde que ha preparado y hornéelo durante 35 minutos o hasta que esté cocido.

Tartaletas de arenque ahumado

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo total de cocción:
25 minutos
Para 4 tartaletas

4 vol-au-vent de 10 cm
200 g de arenque en lata ahumado en salmuera
3 huevos
¼ taza de nata líquida
½ cucharadita de mostaza francesa
¼ taza de queso cheddar rallado
1 cucharada de perejil fresco picado
zumo de limón

1 Precaliente el horno a 180°C. Coloque en una bandeja de horno los vol-au-vent; escurra bien los arenques y desmenúcelos con un tenedor.
2 Vierta los huevos, la nata y la mostaza en un recipiente y mezcle bien. Añada el queso, el perejil y los arenques desmenuzados. Remueva hasta que estén bien mezclados y añada zumo de limón según sus preferencias.
3 Ponga la mezcla en los vol-au-vent y hornéelos hasta que estén dorados (25 minutos). Sírvalos calientes con ensalada verde.

En el sentido de las agujas del reloj desde arriba: Pastel de espárragos con pimiento, Tartaletas de arenque ahumado y Fritura de cebolletas y champiñones.



Tartaletas de finas hierbas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para 18 tartaletas

18 rebanadas de pan blanco sin corteza
40 g de mantequilla reblandecida

Relleno
2 huevos
2 cucharada de leche
½ taza de nata líquida
2 cucharaditas de cebollino fresco picado
1 cucharadita de eneldo fresco picado
1 cucharadita de tomillo fresco picado
1 cucharada de perejil fresco picado
2 cucharadas de queso parmesano rallado

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte dos bandejas de 12 empanadas o muffins con aceite o mantequilla fundida. Corte el pan en círculos con un cortapastas de 7,5 cm y allane los círculos con un rodillo. Unte las dos caras del pan con mantequilla, forre con ellos las bandejas y hornee las tartaletas durante 10 minutos o hasta que estén doradas y crujientes. No prolongue la cocción.

2 Relleno: reduzca el horno a 180°C. Mezcle bien los huevos, la leche, la nata y las finas hierbas; ponga la mezcla en las tartaletas y espolvoréelas con queso. Hornéelas hasta que estén doradas (unos 25 minutos) y sírvalas al momento.

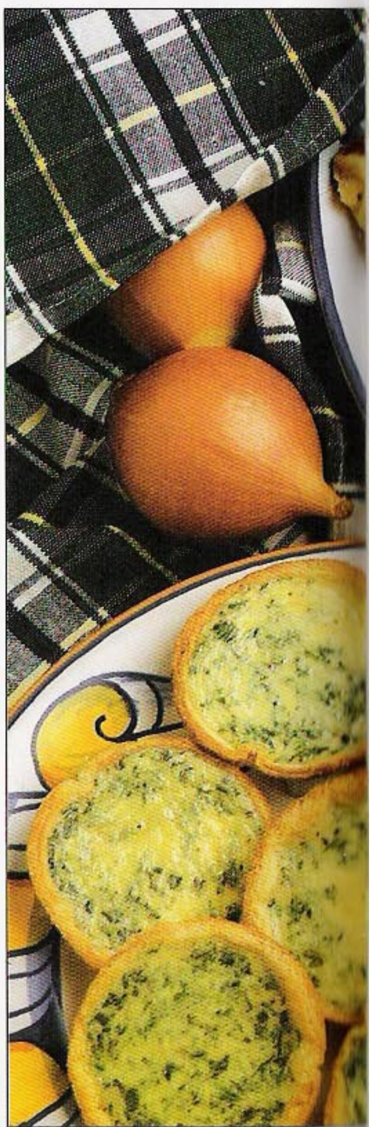


Pissaladière

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para 6-8 porciones

1 lámina de masa de hojaldre preparado
40 ml de aceite de oliva
2 cebollas medianas cortadas en rodajas finas
¼ cucharadita de tomillo seco
½ cucharadita de orégano seco
2 tomates medianos cortados en rodajas
¼ taza de queso cheddar rallado
1 lata de 45 g de anchoas
¼ taza de olivas negras deshuesadas, en mitades
1 huevo poco batido

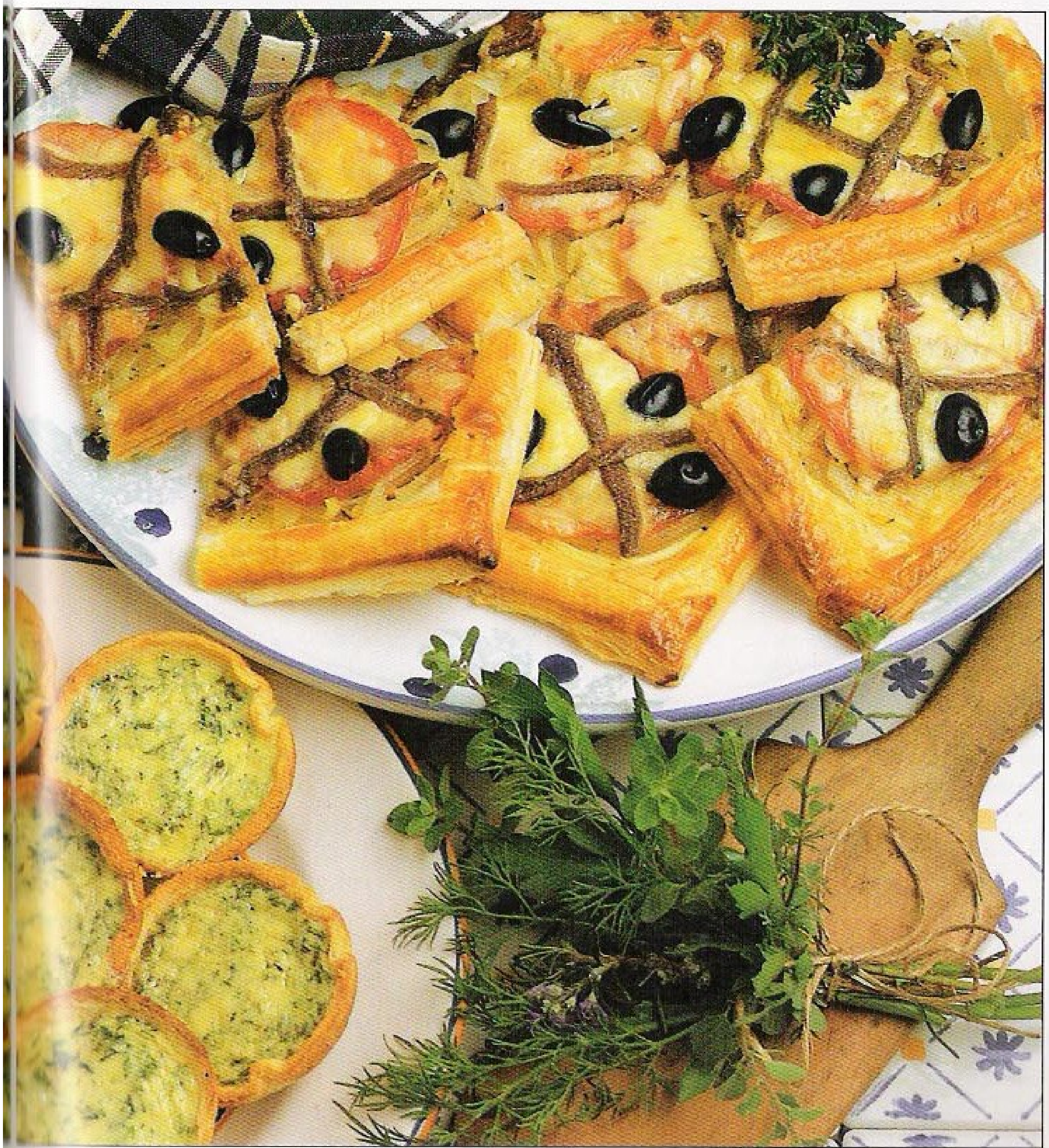
1 Precaliente el horno a 180°C. Unte una bandeja para el horno con mantequilla fundida o aceite y ponga encima la masa.
2 Fría en aceite en una sartén las cebollas y las finas hierbas a fuego medio durante 10 minutos o



Pissaladière (arriba) y Tartaletas de finas hierbas.

hasta ablandarlas. Espárzalas sobre la masa, dejando un borde de 2 cm. Ponga las rodajas de tomate sobre la cebolla y espolvoréelas con queso.
3 Escurra las anchoas y corte los filetes por la mitad a lo largo. Dispóngalos en forma de rejilla sobre el relleno y coloque media aceituna en el centro de cada rombo. Unte el borde con huevo y hornee durante 25 minutos o hasta que la masa esté dorada. Sirva las tartaletas calientes.

Consejo
Para conservar las finas hierbas frescas, lávelas y séquelas bien, envuélvalas en plástico y consérvelas en la parte más fresca y seca del frigorífico.



Tarta de jamón curado y camembert

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 4-6 porciones

6 lonchas de jamón curado
4 láminas de pasta filó
1 cucharada de aceite o mantequilla fundida
60 g de queso camembert
2 huevos
½ taza de nata líquida

1 Precaliente el horno a 180°C. Ase el jamón sobre una plancha caliente durante 5 minutos hasta que esté crujiente. Unte una lámina de pasta filó con aceite y póngala sobre un molde redondo de 20 cm, de modo que los extremos largos de la masa sobresalgan por los bordes. Repita la operación con la segunda lámina colocándola perpendicularmente sobre la primera y haga lo mismo con la tercera respecto de la segunda. Doble la última por la mitad y colóquela en el fondo del molde para formar una base más gruesa.
2 Ponga el jamón desmenuzado en la base del molde e incorpore el queso troceado. Mezcle los huevos y la nata y añádalos. Doble los bordes de pasta sobre el relleno.
3 Hornee la masa durante 35 minutos o hasta dorarla. Sírvala caliente con ensalada y pan.



Pizza de pimiento

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para una pizza de 30 cm

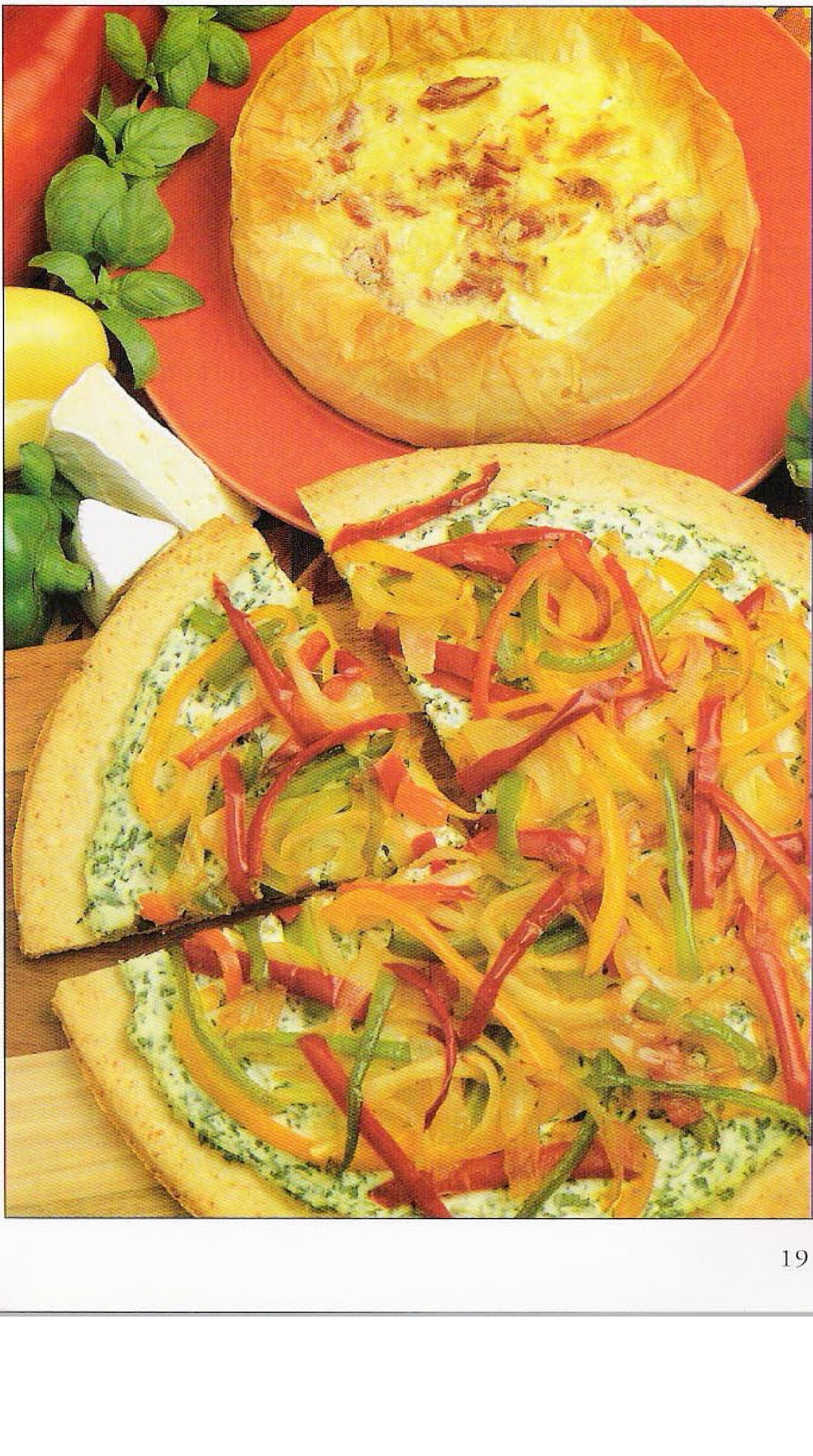
2 cucharadas de harina de maíz o sémola
1 taza de harina
1 taza de harina de fuerza
⅓ taza de queso parmesano rallado
30 g de mantequilla reblandecida
½ taza de leche

Relleno
1 pimiento rojo mediano
1 pimiento verde mediano
1 pimiento amarillo mediano
1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla mediana cortada en rodajas
½ taza de queso ricotta
1 cucharada de albahaca fresca picada
1 cucharada de cebollino fresco picado
1 cucharada de perejil fresco picado

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un recipiente para pizza de 30 cm con mantequilla fundida o aceite y espolvoréelo con harina de maíz o sémola. Tamice las harinas en un bol y añada el queso y la mantequilla. Mezcle con los dedos la mantequilla y la harina durante 1 minuto o hasta obtener una pasta fina y desmigada. Incorpore casi toda la leche para obtener una masa homogénea, añadiendo más si es necesario. Pásela a una tabla enharinada, extiéndala y forre con ella la bandeja preparada.
2 Corte el pimiento en tiras de 1 cm previo vaciado de las pepitas y el pedúnculo interior. Fría en aceite caliente la cebolla y el pimiento a fuego lento durante 10 minutos, hasta ablandarlos. Déjelo enfriar.
3 Mezcle la ricotta y las finas hierbas y espárzalas sobre la masa, dejando un borde de 2 cm. Ponga el pimiento sobre la ricotta y hornee hasta dorar la masa (25 min.). Sírvala caliente.

Consejo
El jamón curado, conocido también como jamón de Parma, se puede encontrar en cualquier charcutería. En muchas recetas puede sustituir al bacon.

Tarta de jamón curado y camembert (arriba) y Pizza de pimiento.



Tarta a los tres quesos

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para 6 porciones

6 láminas de pasta filó
60 g de mantequilla

Relleno
¼ taza de queso cheddar,
½ taza de queso gruyère y
½ taza de queso ahumado, rallados
3 huevos poco batidos
½ taza de leche
¾ taza de nata líquida
1 cucharada de cebollino fresco picado
2 cucharadas de perejil fresco picado

1 Precaliente el horno a 180°C. Coloque una lámina de pasta y úntela con mantequilla fundida; coloque otra lámina sobre la primera y úntela también. Repita la operación con todas las láminas.
2 Unte un molde de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Fórrelo con la masa, presionando los bordes hacia adentro.
3 Para el relleno: mezcle bien todos los ingredientes en un bol; vierta la mezcla en el molde forrado y hornéelo durante 35 minutos o hasta que la tarta esté dorada y cocida.



Tarta de patata y mostaza

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
50 minutos
Para 6 porciones

2 láminas de pasta quebrada

Relleno
1½ tazas de puré de patata
2 cucharadas de mostaza en grano
3 huevos poco batidos
½ taza de crema agria
¼ taza de nata líquida
2 cucharadas de cebollino fresco picado
1 cucharada de queso parmesano rallado

1 Precaliente el horno a 210°C. Extienda la masa para forrar con ella un molde redondo de 23 cm; fórrelo y recorte los bordes.
2 Corte una hoja de papel encerado lo suficientemente grande como para cubrir el molde forrado. Póngala sobre la masa y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornéela durante 10 minutos, retírela del horno y deseche las legumbres y el papel. Hornee hasta dorar la masa (10 minutos más). Déjela enfriar.
3 Para el relleno: mezcle todos los ingredientes y añádalos a la masa. Hornéela durante 30 minutos y sírvala muy caliente.

Tarta de tomate con aguacate y jamón

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 6 porciones

8 rebanadas de pan sin corteza
40 g de mantequilla reblandecida

Relleno
80 g de jamón en lonchas
4 tomates "cherry" grandes en rodajas
½ aguacate maduro en rodajas
1 taza de queso cheddar rallado
3 huevos
⅓ taza de crema agria
⅓ taza de leche

1 Precaliente el horno a 210°C. Allane el pan con un rodillo; unte las dos caras con mantequilla, córtelas en diagonal y adáptelas a un molde de 23 cm hasta cubrir la base y los laterales uniforme-



En el sentido de las agujas del reloj desde la izquierda: Tarta a los tres quesos, Tarta de patata y mostaza y Tarta de aguacate con tomate y jamón.

mente. Hornee la masa durante 10 minutos o hasta que esté ligeramente dorada y crujiente. No prolongue la cocción.
2 Para el relleno: reduzca el fuego a 180°C. Coloque en la base ya cocida el jamón, los tomates, el aguacate y el queso. Mezcle bien los huevos, la crema agria y la leche y vierta la mezcla sobre el relleno. Hornee la tarta durante 30 minutos o hasta que el relleno esté ligeramente dorado y cocido.

Apetitosos platos para toda la familia

Por la ventaja que supone poder cocinarlas con anterioridad a su consumo, las tartas son uno de los platos favoritos de cocineros y comensales. Se pueden decorar para convertir en especial cualquier ocasión, envolver y llevar a picnics y preparar con antelación para luego recalentar. Son una buena manera de acabar restos y, lo más importante, resultan exquisitas, saciantes, nutritivas y económicas.

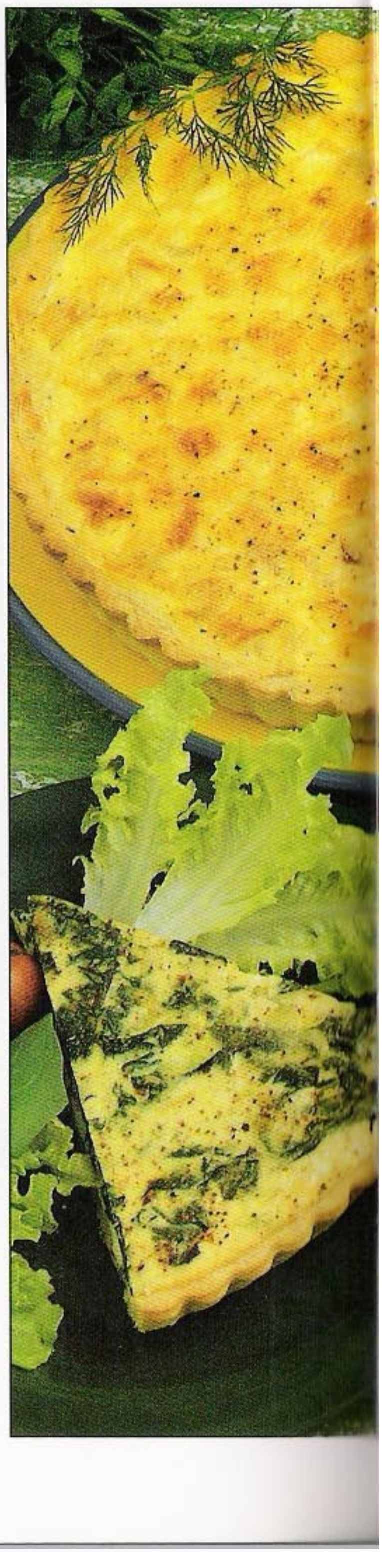
Quiche Lorraine tradicional

Tiempo de preparación:
30 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
50 minutos
Para 4 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
2-3 cucharadas de agua helada

Relleno
3 lonchas de bacon
1 cucharadita de aceite
60 g de queso gruyère rallado
3 huevos poco batidos
½ taza de nata líquida
½ taza de leche
½ cucharadita de nuez moscada molida

1 Tamice la harina en un bol, añada la mantequilla y trabájelo con los dedos hasta obtener una mezcla fina y desmigada (2 minutos). Añada casi toda el agua y mézclela hasta obtener una masa consistente. Póngala sobre una tabla enharinada y trabájela hasta que sea homogénea. Extiéndala y forre con ella un molde de 23 cm. Cúbrala con film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado y cubra con ella el molde, disponga encima una capa de legumbres secas o arroz y hornéelo durante 10 minutos. Retírelo del horno y deseche el papel y las legumbres. Hornéelo 10 minutos más para dorar la masa. Deje enfriar.



Quiche Lorraine tradicional (arriba) y Tarta de ricotta y espinacas (página 24).



3 Para hacer el relleno: fría el bacon troceado a fuego medio hasta que esté crujiente, escúrralo, dispóngalo sobre la masa y espolvoréelo con el queso.
4 Mezcle los huevos, la nata y la leche en un bol mediano. Vierta la mezcla sobre la base y espolvoréela con nuez moscada. Hornéela durante 30 minutos, hasta dorarla. Sírvala caliente o fría.

Tarta de ricotta y espinacas

Tiempo de preparación:
30 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
52 minutos
Para 6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
1 manojo de espinacas
125 g de queso ricotta
½ taza de queso cheddar rallado
4 cebolletas picadas
3 huevos
⅓ taza de crema agria
¼ taza de leche
¼ cucharadita de granos de pimienta machacados
½ cucharadita de nuez moscada molida

1 Precaliente el horno a 210°C. Bata la harina y la mantequilla durante 30 segundos o hasta obtener una masa fina y desmigada. Añada la yema del huevo y casi toda el agua y bátala durante 20 segundos o hasta que la pasta sea consistente. Añada más agua si es necesario. Amase la mezcla hasta formar una masa suave. Envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde llano de 23 cm con mantequilla fundida y aceite. Extienda la masa entre 2 hojas de film transparente lo suficiente para poder forrar la base y laterales del molde; luego recorte el borde.
3 Corte una hoja de papel encerado lo suficientemente grande como para cubrir el molde forrado. Fórrelo con el papel y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee la tarta durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 7 minutos o hasta dorarla. Enfríela.
4 Para hacer el relleno: reduzca el fuego a 180°C. Retire los troncos de las espinacas y hierva las hojas durante 1 minuto. Escúrralas bien después de pasarlas por agua fría. Asegúrese de que no queda nada de agua. Corte las espinacas y mézclelas en un bol con los quesos ricotta y cheddar, las cebolletas, los huevos, la crema agria, la leche y la pimienta. Vierta sobre la base ya preparada y espolvoree con nuez moscada, hornee durante 35 minutos o hasta que la tarta esté dorada y cocida. Déjela 5 minutos en el molde y sírvala caliente.

Tartaletas de marisco

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo total de cocción:
30 minutos
Para 8 porciones

8 láminas de pasta filó
60 g de mantequilla fundida
150 g de gambas cocidas peladas pequeñas
150 g de vieiras frescas, limpias y cortadas en dos
3 huevos
¾ taza de nata líquida
½ taza de leche
4 cebolletas picadas
¼ taza de queso cheddar rallado
2 cucharadas de harina
1 cucharada de tomillo al limón fresco picado

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte 8 moldes de 8 cm con la mantequilla fundida o aceite. Tome 4 láminas de pasta filó juntas y unte el espacio que queda entre cada una de ellas con la mantequilla. Corte la



Tartaletas de marisco.

masa en dos y estas mitades en cuatro. Repita la operación con el resto de la pasta y mantequilla. Forre los moldes con cuatro cuadrados de pasta colocados perpendicularmente unos respecto de los otros. Úntelos con la mantequilla sobrante.

2. Distribuya las gambas y las vieiras entre los moldes forrados. Mezcle bien en un bol los huevos, la nata, la leche, las cebolletas, el queso y la harina. Vierta encima del marisco, espolvoréelo con tomillo al limón y hornéelo durante 30 minutos o hasta que esté dorado y cocido. Déjelo reposar en los moldes durante 5 minutos. Sirva las tartaletas frías con ensalada verde y pan.

Nota: Si no tiene tomillo, use perejil, cebollino, ajos tiernos, eneldo o cualquier otra hierba fresca picada que sea de su agrado.

Tarta de pimiento

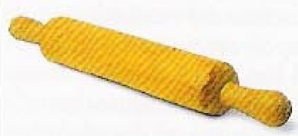
Tiempo de preparación:
40 min. + 20 min.
en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
55 minutos
Para 4 porciones



1 taza de harina
60 g de mantequilla troceada
1 huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
1 pimiento rojo mediano
2 huevos
½ taza de nata líquida
¼ taza de leche
½ cucharadita de mostaza de Dijon
½ cucharadita de granos de pimienta machacados
1 cucharada de cebollino fresco picado

1. Precaliente el horno a 210°C. Mezcle la harina tamizada con la mantequilla y amase con los dedos hasta conseguir una masa fina y desmigada. Añada el huevo y agua suficiente hasta conseguir una pasta consistente. Pásela a una tabla enharinada, amásela durante 30 segundos o hasta que quede una masa homogénea. Envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde llano de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente lo suficiente para poder cubrir la base y los laterales del molde. Adapte la masa al molde y recorte los bordes.
3 Corte una hoja de papel encerado, cubra con ella el molde forrado y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno, deseche las legumbres y vuélvala a hornear durante otros 7 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjela enfriar.
4 Para hacer el relleno: precaliente la parrilla al máximo. Corte el pimiento en cuatro, quítele las semillas y las membranas, y póngalo en una bandeja en la parrilla hasta que la piel salte y ennegrezca. Retírelo del fuego, cúbralo con un paño y déjelo enfriar; pélelo y córtelo en tiras. Reduzca el horno a 180°C y reparta las tiras sobre la base del molde forrado. Mezcle bien los ingredientes restantes y viértalos sobre el hojaldre. Hornee la tarta durante 35 minutos o hasta que esté dorada y cocida. Sírvala caliente o fría con ensalada y panecillos calientes.



Tarta de pollo con maíz

Tiempo de preparación:
35 min. + 20 min.
en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
57 minutos
Para 4 porciones



1 taza de harina
60 g de mantequilla troceada
1 yema de huevo
½ taza de queso cheddar rallado
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
20 g de mantequilla troceada
1 cebolla mediana picada
1½ taza de pollo cocido troceado
1 lata de 130 g de maíz escurrido
½ pimiento rojo mediano en trozos
2 huevos
½ taza de nata líquida
½ taza de leche
¼ taza de queso cheddar rallado
1 cucharada de cebollino picado

1. Precaliente el horno a 210°C. Mezcle la harina tamizada con la mantequilla con los dedos hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada la yema de huevo, el queso y agua suficiente para conseguir una pasta consistente. Pásela a una



Tarta de pimiento (izquierda) y Tarta de pollo con maíz.

tabla enharinada, amásela durante 30 segundos o hasta que sea homogénea. Envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.

2 Unte un molde redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para cubrir con ella la base y laterales del molde. Una vez forrado, recorte la masa sobrante del borde con un cuchillo afilado.

3 Corte una hoja de papel encerado lo suficientemente grande como para cubrir el molde. Cúbralo con el papel y disponga sobre él una capa de legumbres secas o arroz. Hornéelo durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche las legumbres y el arroz. Devuélvalo al horno otros 7 minutos o hasta dorar la masa. Déjelo enfriar.

4 Relleno: reduzca el horno a 180°C. Caliente la mantequilla en una sartén pequeña, fría la cebolla hasta que esté blanda y escúrrala en papel de cocina. Distribuya la cebolla, el pollo, el maíz y el pimiento sobre la base de masa. Mezcle bien el resto de ingredientes, viértalos sobre la masa y hornee la tarta durante 35 minutos o hasta que esté dorada y cocida. Déjela reposar durante 5 minutos y sírvala caliente o fría con ensalada.

Tarta de cangrejo a las hierbas

Tiempo de preparación:
35 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
50 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla
1 yema de huevo
1 cucharada de eneldo fresco picado y eneldo en rama para decorar
1 cucharada de cebollino fresco picado
1 cucharada de perejil fresco picado
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
20 g de mantequilla
1 cebolla mediana cortada en rodajas finas
200 g de carne de cangrejo en conserva
2 huevos
¾ taza de nata líquida
⅓ taza de queso cheddar rallado

1 Precaliente el horno a 210°C. Mezcle con los dedos la mantequilla y la harina tamizada hasta que la mezcla sea fina y desmigada. Añada la yema de huevo, las finas hierbas y agua suficiente para conseguir una masa consistente. Pásela a una tabla enharinada, amásela durante 30 segundos o hasta que quede suave. Cúbrala con film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde rectangular de 10 x 35 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para cubrir la base y los laterales del molde. Luego recorte la masa sobrante del borde.
3 Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde forrado. Cúbralo y disponga una capa de legumbres secas o arroz encima. Hornéelo durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche el papel y las legumbres. Vuélvalo a introducir en el horno otros 7 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjelo enfriar.
4 Para hacer el relleno: reduzca el horno a 180°C. Fría la cebolla en mantequilla hasta ablandarla y escúrrala en papel de cocina. Escurra bien la carne de cangrejo, retirando todo el agua con papel de cocina. Reparta la cebolla y el cangrejo sobre la base del molde preparado. Mezcle bien los huevos, la nata y el queso en un bol mediano. Vierta la mezcla en el molde y decore la parte superior con ramitas de eneldo. Horne la tarta durante 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorada y cocida. Esta tarta se puede servir caliente o fría.

Nota: El cangrejo en conserva se puede substituir por 200 g de carne de cangrejo fresca.

Tarta de cangrejo a las hierbas.



1. Para la tarta de cangrejo a las hierbas amase con cuidado la pasta hasta que quede homogénea.



2. Adapte la masa al molde. Para recortar el borde apriete el rodillo a lo largo del molde con firmeza.







3. Forre el molde con papel y disponga sobre éste una capa uniforme de legumbres secas o arroz.

4. Reparta la mezcla de cangrejo sobre la masa. Vierta el relleno y ponga encima ramitas de eneldo.

Pizza gruesa

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo total de cocción:
35 minutos
Para 4-6 porciones

2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de azúcar
15 g de mantequilla troceada
1 taza de leche

Cobertura
140 g de concentrado de tomate
½ pimiento verde grande cortado en rodajas finas
1 cebolla pequeña picada
6 tomates "cherry" cortados en rodajas
6 champiñones en láminas
140 g de jamón en tiras
10 aceitunas negras deshuesadas
1¼ tazas de queso cheddar rallado

1 Precaliente el horno a 210°C. Trabaje la harina, el azúcar y la mantequilla durante 30 segundos o hasta que la mezcla sea fina y desmigada. Pásela a un bol mediano, haga un agujero en el centro y añada la leche. Use la cuchilla de la amasadora eléctrica para obtener una masa suave y pegajosa. Pásela a una superficie enharinada y amásela con cuidado.
2 Unte un molde llano cuadrado de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente hasta poder cubrir la base y los laterales del molde. Adapte la masa al molde y recorte la masa sobrante del borde.
3 Para la cobertura: vierta el tomate sobre la base de masa. Cúbralo con el resto de ingredientes. Hornéelo durante 35 minutos o hasta que la masa esté dorada y la cobertura cocida. Sirva la pizza caliente.



Tartaletas de puerros

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo total de cocción:
47 minutos
Para 6 porciones

½ taza de harina de maíz
¾ taza de harina
90 g de mantequilla troceada
1-2 cucharada de agua helada

Relleno
3 puerros medianos en tiras
60 g de mantequilla
⅓ taza de vino blanco seco
2 huevos
¾ de nata
1 cucharada de cebollino fresco picado
2 cucharadas de queso parmesano rallado

1 Precaliente el horno a 210°C. Pase la harina, la harina de maíz y la mantequilla por la amasadora eléctrica. Amase durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Agregue casi toda el agua, bata durante 20 segundos o hasta que la masa sea consistente, añadiendo más agua si es necesario. Pase la masa a una tabla enharinada y amásela hasta formar una masa homogénea. Cúbrala con film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte 6 moldes redondos de 10 cm con mantequilla o aceite. Divida la masa en seis porciones iguales y extienda cada una entre dos hojas de film transparente hasta poder cubrir la base y laterales del molde. Ponga la masa en los moldes y recorte el borde.
3 Corte seis hojas de papel encerado lo suficientemente grandes como para cubrir los moldes. Cúbralos y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Ponga los moldes en una bandeja de horno. Hornee durante 10 minutos, retire las tartaletas del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvalas al horno otros 7 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjelas enfriar.
4 Para hacer el relleno: reduzca el horno a 180°C. Lave cuidadosamente los puerros, escúrralos y



Tartaletas de puerros (arriba) y Pizza gruesa.

córtelos en láminas finas. Funda la mantequilla a fuego medio en una sartén y saltee en ella los puerros, sin dejar de remover, hasta que empiecen a reblandecerse y el líquido se haya evaporado. Con una cuchara reparta la mezcla entre los moldes forrados con la masa. Mezcle los huevos, la nata y el cebollino y viérta la mezcla uniformemente en los moldes. Espolvoree todas las tartaletas con la misma cantidad de queso parmesano y hornéelas durante 30 minutos o hasta que estén doradas. Sírvalas calientes con ensalada italiana y pan.

Nota: Limpie siempre muy bien los puerros para eliminar la suciedad y arena de entre las hojas.

Tarta de verduras

Tiempo de preparación:
40 min. + 20 min.
en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 4-6 porciones

¾ taza de harina
½ taza de harina integral
100 g de mantequilla troceada
1-2 cucharadas de zumo de limón

Relleno
100 g de brécol cortado en piñas pequeñas
2 calabacines pequeños en lonchas de 2 cm
150 g de calabaza en dados de 2 cm
2 cucharaditas de aceite
1 pimiento rojo pequeño en cuadrados de 2 cm
1 cebolla mediana picada
50 g de mantequilla
3 cucharadas de harina
1 taza de leche
2 yemas de huevo
1 taza de queso cheddar rallado fino
pimienta negra fresca molida al gusto
1 lata de 130 g de maíz

1 Tamice las dos harinas en un bol y devuelva las vainas al bol. Agregue la mantequilla y mézclela con la harina con los dedos durante 2 minutos o hasta que la mezcla sea fina y desmigada. Vierta casi todo el zumo de limón y mézclelo hasta conseguir una masa consistente, añadiendo más líquido si es necesario. Pásela a una superficie enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde redondo de 20 cm y paredes acanaladas con aceite o mantequilla fundida. Extienda la masa hasta que con ella pueda forrar la base y los laterales del molde. Fórrelo, cúbralo con film transparente y refrigérelo durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado lo suficientemente grande como para cubrir el molde. Fórrelo con el papel y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornéelo durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvalo al horno otros 10 minutos o hasta que esté dorado y luego déjelo enfriar.
3 Para hacer el relleno: cueza al vapor o en el microondas el brécol, los calabacines y la calabaza hasta que estén blandos. Escúrralos. Fría el pimiento y la cebolla a fuego medio hasta ablandarlos. Déjelos reposar. Caliente la mantequilla en una sartén pequeña e incorpore la harina. Remueva a fuego lento durante 2 minutos o hasta dorar la mezcla. Vierta la leche poco a poco hasta que la mezcla sea homogénea. No deje de remover a fuego medio hasta que hierva y espese, déjela hervir durante 1 minuto y retírela del fuego. Añada las yemas de huevo batidas hasta conseguir una masa suave; agregue el queso.
4 Añada el maíz escurrido y la pimienta a las verduras, vierta encima la salsa caliente y remueva. Reparta la nueva mezcla sobre la masa y hornéela durante 20 minutos o hasta que esté dorada. Sirva la tarta caliente.

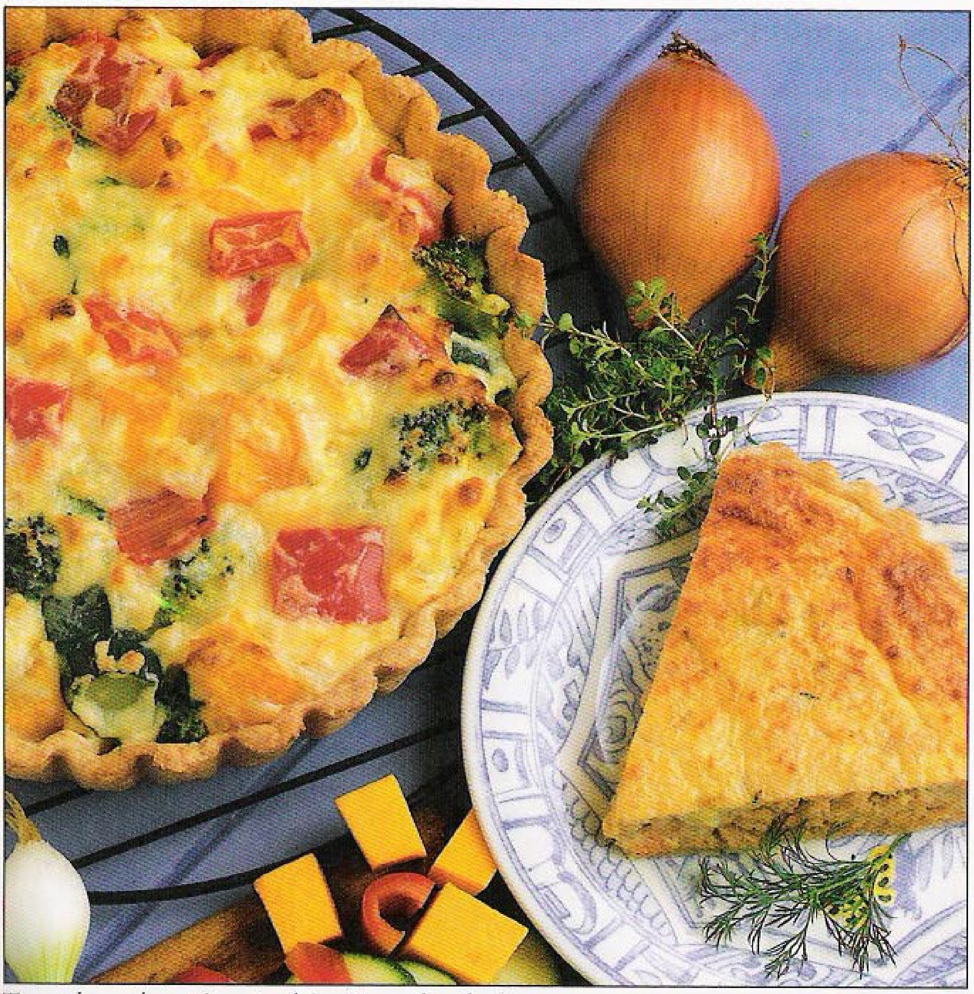
Tarta de salmón

Tiempo de preparación:
30 min. + 20 min.
en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
50 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
2-3 cucharadas de agua helada

Relleno
420 g de salmón en conserva (2 latas)
½ taza de requesón suave
⅓ taza de queso ricotta
3 huevos poco batidos
3 cebolletas picadas

1 Ponga la harina tamizada en un bol y añádale la mantequilla. Mézclelas con las yemas de los dedos durante 2 minutos, hasta que la pasta sea fina y desmigada. Añada casi toda el agua y



Tarta de verduras (izquierda) y Tarta de salmón.

mézclela hasta obtener una masa firme. Agregue más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde redondo de 20 cm con mantequilla o aceite. Extienda la masa hasta poder forrar con ella la base y los laterales del molde y luego recorte los bordes. Refrigérela durante 20 minutos.

2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde y ponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos, retire del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 10 minutos o hasta dorarla. Enfríela.

3 Para hacer el relleno: escurra bien el salmón y trocéelo. Pase por la picadora el requesón, el queso ricotta y los huevos durante 30 segundos o hasta que la mezcla sea homogénea.

4 Incorpore esta mezcla al salmón y añada las cebolletas. Viértalo todo en el molde y hornéelo durante 30 minutos hasta que la masa esté dorada y el relleno cocido.

Tarta de queso azul

Tiempo de preparación:
30 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
50 minutos
Para 4-6 porciones

1taza de harina
½ taza de nueces molidas
60 g de mantequilla
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
150 g de queso azul
½ taza de nata líquida
2 huevos poco batidos
1 cucharada de perejil picado

1 Mezcle en un bol con las yemas de los dedos la harina tamizada, las nueces y la mantequilla troceada durante 2 minutos o hasta que la mezcla sea fina y desmigada. Añada casi toda el agua hasta conseguir una masa consistente; agregue más si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde de 20 cm y paredes acanaladas con aceite o mantequilla fundida. Extienda la pasta para forrar con ella la base y laterales del molde. Una vez forrado, recorte los bordes y refrigérela durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir la base del molde y disponga sobre ella una capa de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuelva la masa al horno 10 minutos más o hasta dorarla.
3 Para el relleno: desmenuce el queso en un bol. Añada la nata, los huevos y el perejil. Remueva bien. Vierta la mezcla en el molde forrado con la masa y hornéelo durante 30 minutos hasta que el relleno haya subido y esté dorado; éste se asentará cuando se enfríe. Sirva la tarta caliente.

Tarta de calabaza con bacon

Tiempo de preparación:
35 min + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
55 minutos
Para 6 porciones

1¼ taza de harina
90 g de mantequilla
1 cucharadita de nuez moscada molida
½ taza de queso cheddar rallado
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
1 cucharada de aceite
2 lonchas de bacon picadas
1¼ tazas de puré de calabaza cocida prensada (unos 375 g cruda)
1 cucharada de harina
½ taza de nata líquida
3 huevos
1 cucharada de cebollino fresco picado
1 cucharada de albahaca fresca troceada
¼ cucharadita de granos de pimienta machacados
1 cucharadita adicional de nuez moscada, para decorar



Tarta de calabaza con bacon (izquierda) y Tarta de queso azul.

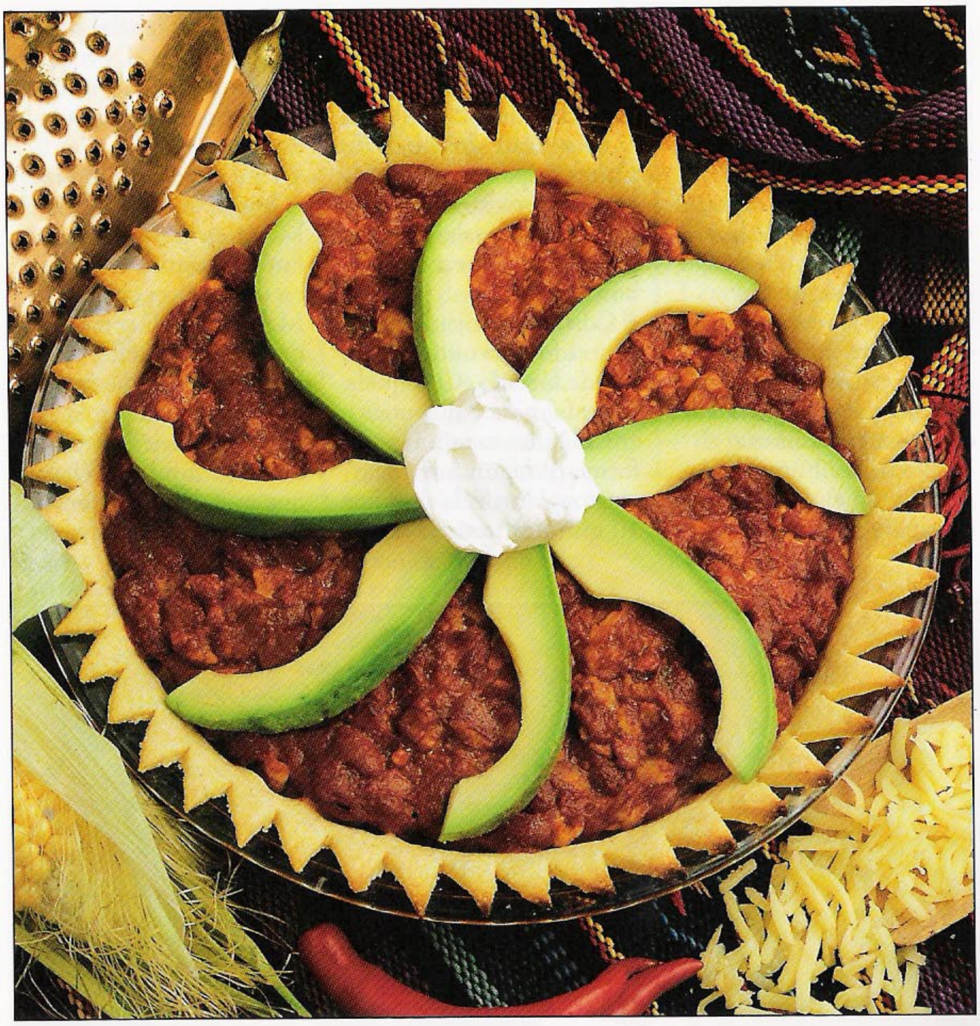
1 Precaliente el horno a 210°C. Pase por la batidora la harina y la mantequilla durante 30 segundos o hasta que la mezcla sea fina y desmigada. Añada la nuez moscada, el queso, las yemas de huevo y casi todo el agua. Bátalo durante 20 segundos hasta que la masa sea consistente. Añada más agua si es necesario. Pase la masa a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.

2 Unte un molde llano de 23 cm con la mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente hasta poder cubrir con ella la base y los laterales del molde. Luego recorte los bordes.

3 Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde forrado. Colóquela sobre la masa y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornéela durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 10 minutos o hasta que esté dorada y déjela enfriar.

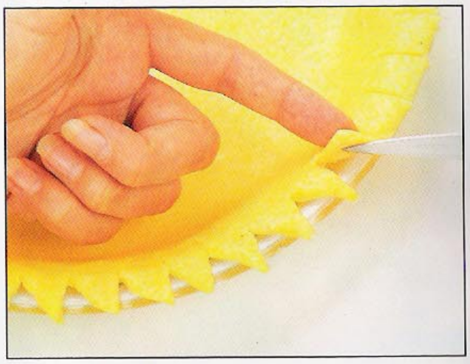
4 Para el relleno: reduzca el horno a 180°C. Fría el bacon en aceite hasta que esté crujiente y escúrralo en papel de cocina. Mézclelo bien con el resto de ingredientes del relleno y vierta la mezcla en el molde forrado con la masa. Hornee la tarta durante 35 minutos o hasta que esté dorada y cocida. Sírvala muy caliente.







1. *Para la tarta mexicana: añada agua a la harina de maíz y a la mantequilla y mézclelas.*



2. *Decore los bordes de la masa practicándole pequeños cortes y luego formando triángulos.*

Tarta mexicana

Tiempo de preparación:
35 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 4-6 porciones

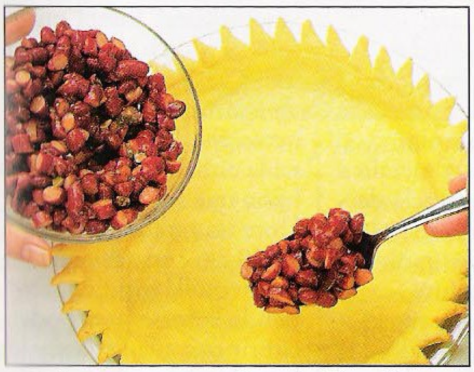


1 taza de harina
¼ taza de harina de maíz
90 g de mantequilla troceada
2 cucharadas de agua helada

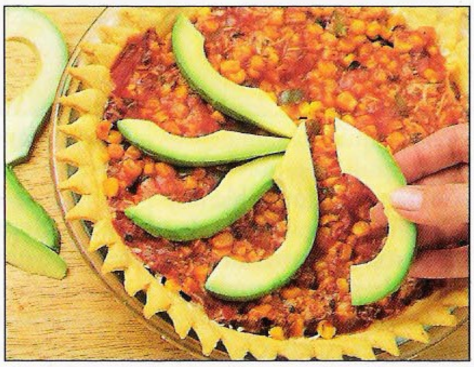
Relleno
440 g de fríjoles rojos en lata
½ taza de salsa para tacos y ½ taza adicional
¾ taza de queso cheddar rallado
1 lata de 260 g de maíz en grano
2 cucharadas de concentrado de tomate
1 aguacate mediano
2 cucharadas de crema agria

1 Tamice las dos harinas y mézclelas con la mantequilla en un bol utilizando las yemas de los dedos durante 2 minutos o hasta conseguir una pasta fina y desmigada. Añada casi todo el agua y conviértala en una masa consistente; añada más líquido si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea.
2 Unte un molde de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa y forre la base y los laterales del molde. Recorte la masa sobrante del borde y decórelo haciendo cortes en la pasta cada 1,5 cm y cortando con un cuchillo pequeño afilado un triángulo entre cada segmento. Déles forma para que queden todos iguales. Envuelva la masa en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
3 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 10 minutos o hasta que esté algo dorada. Déjela enfriar.
4 Para hacer el relleno: lave, escurra y trocee los fríjoles. Mezcle todos los ingredientes en un bol mediano. Vierta los fríjoles sobre la masa y cúbrala con la mezcla de salsa para tacos adicional y el concentrado de tomate. Hornéela durante 20 minutos.
5 Parta un aguacate por la mitad, pélelo y córtelo en tiras. Disponga las tiras en forma de rueda sobre la tarta caliente y decore el centro con crema. Sírvala inmediatamente con ensalada verde y panecillos calientes de maíz.

Tarta mexicana.



3. Coloque con una cuchara el relleno de fríjoles en el molde que ha forrado con la masa.



4. Después de hornear la tarta, distribuya por encima las tiras de aguacate en forma de rueda.

Tartaletas soufflé de pollo con champiñones

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo total de cocción:
25 minutos
Para 6 tartaletas (12 cm)

6 láminas de pasta filó
30 g de mantequilla
1 cucharada de pan rallado
1 cucharada de aceite
1 pechuga de pollo en filetes
65 g de champiñones laminados
2 cucharadas de vino blanco

Cobertura de soufflé
40 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
⅔ taza de leche
3 huevos
⅓ taza de queso cheddar rallado fino
1 cucharada de queso parmesano rallado
¼ cucharadita de mostaza en polvo

1 Coloque una lámina de pasta en la superfice de trabajo con el lado largo paralelo al borde. Unte la mitad izquierda con mantequilla y espolvoréela con pan rallado; doble la mitad derecha sobre la izquierda. Recorte una franja de pasta de uno de los lados para poder formar un cuadrado y una los cuatro extremos en el centro como si se tratara de un sobre. Unte seis moldes de 12 x 2 cm de hondo con mantequilla fundida o aceite. Forre cada uno de ellos con una lámina de pasta filó doblada. Cubra los moldes forrados con un paño para evitar que se sequen.
2 Caliente aceite en una sartén y fría el pollo, los champiñones y el vino durante 5 minutos a fuego lento o hasta que estén blandos. Déjelos enfriar. Precaliente el horno a 210°C.
3 Para elaborar la cobertura: en una sartén caliente mantequilla y añada la harina. Cueza a fuego lento, sin dejar de remover, durante 2 minutos hasta que la mezcla esté dorada. Vaya añadiendo leche y removiendo hasta conseguir una pasta homogénea. Después de 2 minutos, cuando la pasta hierva y espese, déjela hervir 1 minuto más y retírela del fuego. Incorpore las yemas batidas y remueva. Repita la operación con el queso y la mostaza.
4 Monte las claras de huevo a punto de nieve con la batidora y páselas a un recipiente limpio. Con una cuchara metálica agréguelas a la mezcla de queso. Reparta la mezcla de pollo entre los moldes y hornéelos durante 15 minutos hasta que la cobertura haya subido y esté dorada. Sirva las tartaletas de inmediato.

Tarta de espárragos

Tiempo de preparación:
35 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
45 minutos
Para 4-6 porciones

1 taza de harina
1 taza de harina integral
90 g de mantequilla
2-3 cucharadas de agua helada

Relleno
680 g de espárragos en lata
2 cucharaditas de aceite
1 cebolla pequeña picada
⅓ taza de nata líquida
⅓ taza de leche
2 huevos
½ taza de queso cheddar rallado fino

1 Tamice las harinas en un bol grande y devuelva las vainas al bol. Incorpore la mantequilla y trabájelas con las yemas de los dedos durante 2 minutos hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Vierta casi toda el agua hasta obtener una pasta consistente; agregue más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Extienda la masa para poder cubrir con ella la base y los laterales del molde. Fórrelo, recorte la masa



Tarta de espárragos (arriba) y Tartaletas soufflé de pollo con champiñones.

2 cm por debajo del borde superior del molde y dóblela sobre el relleno. Cúbralo con film transparente y refrigérelo durante 20 minutos.

2 Escurra los espárragos y separe ocho. Corte los restantes en trozos de 2 cm. Fría la cebolla en aceite caliente a fuego lento hasta que esté blanda.

3 Ponga en un bol la nata, la leche y los huevos. Bátalos hasta que se mezclen. Ponga sobre el molde forrado los espárragos, la cebolla y el queso. Vierta encima el relleno. Decore la parte superior con el resto de espárragos y hornéelo durante 40 minutos o hasta que la tarta esté cocida y dorada.



Tarta de cebolla (izquierda) y Tartaletas de tomate.

Tartaletas de tomate

Tiempo de preparación:
35 min. +20 min.
en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
1 hora 20 minutos
Para 6 tartaletas de 12 cm

1½ taza de harina blanca
100 g de mantequilla troceada
2-3 cucharadas de agua helada
1 cucharada de perejil fresco picado
1 cucharada de cebollino fresco picado
2 cucharadas de albahaca fresca picada

Relleno
6 tomates de pera
125 g de queso mascarpone
3 huevos
½ taza de queso gruyère rallado

1 Tamice la harina en un bol e incorpore la mantequilla. Mézclelas con las yemas de los dedos durante 2 minutos o hasta conseguir una pasta fina y desmigada. Agregue las hierbas y casi todo el agua. Mézclelas hasta conseguir un masa consistente, añadiendo más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte seis moldes redondos de 12 cm con aceite o mantequilla fundida. Extienda la masa hasta poder forrar con ella la base y laterales de los moldes. Cúbralos con film transparente y refrigérelos durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para poder cubrir los moldes forrados y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee las tartaletas durante 10 minutos, retírelas del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvalas al horno otros 10 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjelas enfriar.
3 Para hacer el relleno: reduzca el horno a 150°C. Corte cada tomate en dos a lo largo y retíreles las pepitas. Ponga la parte cortada sobre una parrilla y ésta en la bandeja del horno. Hornéelos durante 40 minutos, luego retírelos del horno, enfríelos unos minutos y quíteles la piel. Enfríelos del todo y corte cada uno de los tomates en cuatro tiras.
4 Pase el queso mascarpone y los huevos a un bol y remueva hasta que estén bien mezclados. Agregue el gruyère. Vierta la mezcla en los moldes y coloque en cada uno tiras de tomate. Hornee las tartaletas 20 minutos y sírvalas templadas.

Tarta de cebolla

Tiempo de preparación:
40 min. +20 min.
en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
1 hora 25 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
2-3 cucharadas de agua helada

Relleno
25 g de mantequilla
7 cebollas blancas medianas

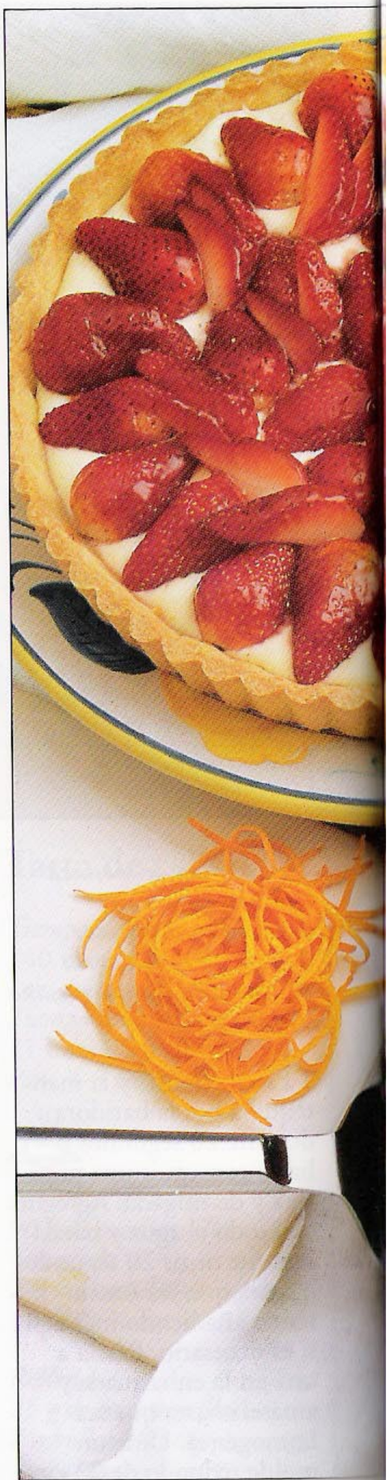


1 cucharada de mostaza francesa
3 huevos poco batidos
½ taza de crema agria
¼ taza de queso parmesano rallado

1 Pase la harina y la mantequilla por la batidora durante 20 segundos o hasta conseguir una pasta fina y desmigada. Agregue casi todo el agua y bátala durante otros 20 segundos o hasta que sea consistente, añadiendo más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde redondo de 23 cm y de paredes acanaladas con aceite o mantequilla fundida. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para forrar la base y laterales del molde. Adapte la masa al molde y recorte los bordes. Envuélvalo en film transparente y refrigérelo durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para poder cubrir el molde. y disponga encima del papel una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos, retire del horno y deseche el papel y las legumbres. Hornee el pastel otros 10 minutos o hasta que esté dorado. Enfríelo.
3 Para hacer el relleno: funda la mantequilla en una sartén y fría la cebolla a fuego medio, sin dejar de mover hasta que esté blanda y dorada. Enfríela.
4 Mezcle bien los huevos y la crema agria. Ponga primero la mostaza sobre la masa y luego la cebolla. Agregue la mezcla de huevos y espolvoree con el queso. Hornee la tarta durante 35 minutos o hasta que esté cocida y dorada. Sírvala con una ensalada de tomate y palitos de pan.

Flanes y tartas

Una buena pasta azucarada es el recipiente perfecto para las más inusitadas combinaciones de fruta, crema, chocolate, frutos secos y especias. Algunos de los flanes y tartas que aquí les presentamos son recetas clásicas, otras son más novedosas. Para los más golosos qué mejor que la tarta de Jaffa; las tartas heladas de naranja y limón harán las delicias de los amantes de los sabores ácidos y los chocolateros se deleitarán con la mousse de cappuccino.



Tarta de requesón con fresas

Tiempo de preparación:
20 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
10 minutos
Para 6-8 porciones

⅓ taza de harina
2 cucharadas de azúcar
90 g de mantequilla troceada
1 huevo

Relleno
250 g de requesón
½ taza de crema agria
½ taza de azúcar glas
½ cucharada de ron

Cobertura
500 g de fresas sin hojas
¼ taza de mermelada de fresa

1 Precaliente el horno a 210°C. Pase por la batidora la harina, el azúcar y la mantequilla durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada el huevo, bátalo durante 20 segundos o hasta obtener una pasta consistente. Pásela a una superficie enharinada y amásela con cuidado hasta que sea homogénea. Forme una bola con la masa, envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde llano de 23 cm y paredes acanaladas con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para poder forrar con ella la base y laterales del molde. Recorte los bordes.

Tarta de requesón con fresas (arriba) y Pastel de Jaffa (página 44).



3 Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde y disponga sobre ella una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Hornéela otros 7 minutos o hasta que esté ligeramente dorada y déjela enfriar.
4 Para hacer el relleno: mezcle en un bol pequeño con la batidora el requesón, la crema agria y el azúcar glas. Añada el ron, remueva hasta que la mezcla sea homogénea y, a continuación, viértala sobre la base de masa.
5 Para la cobertura: corte las fresas por la mitad y distribúyalas sobre la base de requesón. Caliente cuidadosamente la mermelada, unte con ella las fresas y el requesón y glaséelas. Refrigérelas hasta que vaya a servirlas.

Tarta de Jaffa

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo total de cocción:
25 minutos + 3 horas en el frigorífico
Para 6-8 porciones

180 g de mantequilla
4 huevos
1 taza de azúcar glas
½ taza de cacao en polvo
2 cucharadas de harina de maíz
1 taza de nueces molidas

Relleno
1 huevo, adicional
1 cucharada de azúcar
60 g de chocolate blanco fundido, frío
1 cucharadita de piel de naranja rallada
1 cucharadita de gelatina
20 ml de zumo de naranja
⅓ taza de nata montada
virutas de chocolate negro para decorar

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde bajo de 23 cm con mantequilla fundida o aceite, espolvoréelo con harina y retire cualquier exceso. Bata la mantequilla y las yemas de huevo hasta que la mezcla sea cremosa. Agregue el azúcar glas, el cacao y la harina de maíz tamizados, añada las nueces y remueva hasta que todo esté mezclado.
2 Bata las claras de huevo a punto de nieve en un recipiente limpio con ayuda de una batidora eléctrica. Añada una cuarta parte de las claras a la mezcla elaborada con el cacao. Disuélvala con la ayuda de una cuchara de metal, añada el resto de claras y continúe mezclando. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee la tarta durante 25 minutos, hasta que esté cocida. Enfríela.
3 Para el relleno: también con la batidora, bata otra yema de huevo con el azúcar durante 5 minutos o hasta que esté ligero y cremoso. Añada el chocolate blanco y la ralladura de naranja y bátalos bien. Mezcle en un bol la gelatina y el zumo de naranja; ponga el bol en agua caliente y remueva hasta disolver la gelatina. Incorpore esta mezcla a la que ha elaborado con el chocolate y bátala bien.
4 Monte las claras a punto de nieve con la ayuda de una batidora e incorpórelas con una cuchara a la mezcla anterior, junto con la nata. Vierta el conjunto sobre la base de chocolate y refrigere la tarta durante 3 horas o hasta que esté helada. Decórela con virutas de chocolate.

Tartaletas rápidas de fruta

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
10 minutos
Para 8 porciones

1 lámina de pasta de hojaldre preparada
60 g de mazapán
850 g de melocotón, peras o albaricoque en almíbar (escurridos) o frescos
20 g de mantequilla
2 cucharaditas de azúcar glas

1 Precaliente el horno a 210°C. Forre la bandeja del horno con papel parafinado, corte la pasta de hojaldre en cuatro y



Tartaletas rápidas de fruta.

luego cada cuadrado en diagonal para formar triángulos. Extienda el mazapán hasta que tenga un grosor de 2 mm, luego córtelo en triángulos de 2 cm más pequeños que los de hojaldre. Cubra cada triángulo de hojaldre con uno de mazapán.

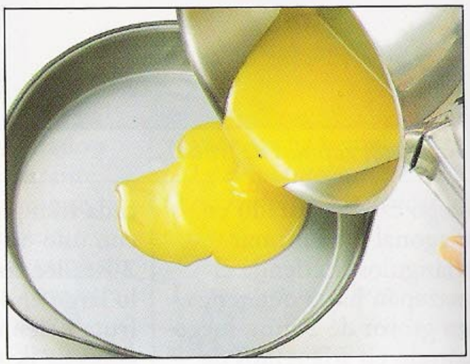
2 Realice cortes de 1 cm a lo largo en los trozos de fruta deteniéndose 2 cm antes de llegar al extremo superior. Ponga un trozo de fruta en forma de abanico sobre cada triángulo.

3 Unte la fruta y hojaldre con mantequilla fundida y espolvoree las tartaletas con azúcar glas. Hornéelas durante 10 minutos o hasta dorar la masa. Sírvalas de inmediato.





1. Para la Tarta Tatin de piña, albaricoques y jengibre: añada las yemas y bátalas bien.



2. Vierta la mezcla de caramelo caliente en la base de un molde.

Tarta Tatin de piña, albaricoque y jengibre

Tiempo de preparación:
20 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
20 minutos
Para 6 porciones



60 g de mantequilla
¼ taza de azúcar
2 yemas de huevo
¾ taza de harina de fuerza

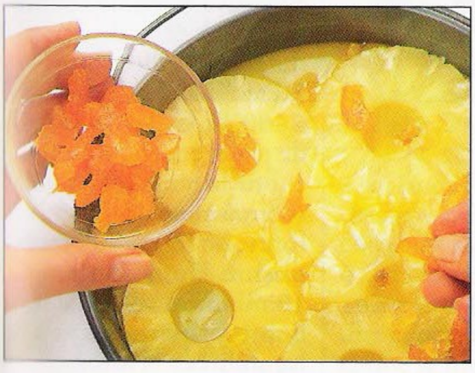
Caramelo
60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar
2 cucharadas de nata líquida
450 g de piña en lata en rodajas, escurrida
1 albaricoque escarchado laminado
1 cucharada de jengibre escarchado picado



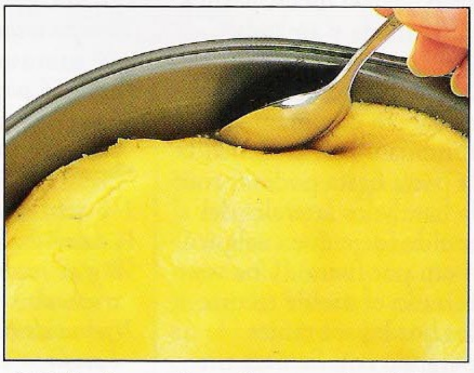
1 Precaliente el horno a 210°C. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que estén ligeros y cremosos. Añada las yemas de huevo y bata hasta que la mezcla sea homogénea. Con una cuchara de metal disuelva la harina. Pase la mezcla a una superficie enharinada y amásela hasta que quede homogénea. Envuélvala en film transparente y refrigérela 20 minutos.
2 Para el caramelo: funda la mantequilla y el azúcar en una cacerola a fuego lento. Cuando la primera esté del todo fundida, lleve la mezcla a ebullición, reduzca el fuego y déjela hervir durante 2 minutos, sin dejar de remover, hasta que la masa esté bien mezclada, espesa y dorada. Retírela del fuego, déjela enfriar e incorpore la nata. (Si se forman grumos, caliente la mezcla). Vierta el caramelo en la base de un molde redondo de 20 cm.
3 Coloque la piña sobre el caramelo y cúbrala con el albaricoque y el jengibre. Forme un círculo de 24 cm con la masa extendida y póngalo sobre la piña, entrando un poco la pasta en los lados de la cacerola. Hornee sobre una bandeja 20 minutos o hasta que la masa esté dorada. Retírela del horno, resiga el borde con un cuchillo y vuélvala. Sírvala inmediatamente.

Tarta Tatin de piña, albaricoque y jengibre.

Consejo
Si utiliza un molde de base desmontable, es recomendable colocarlo sobre una bandeja llana tras el horneado para poder manipularlo sin dificultad.



3. Disponga encima una capa de rodajas de piña y el albaricoque escarchado en trozos.



4. Cubra la mezcla con la masa y hunda los bordes hacia la base del molde.

Tarta de melaza y jengibre

Tiempo de preparación: 30 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción: 30 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ taza de harina
90 g de mantequilla
2-3 cucharadas de agua helada

Relleno
1 taza de jarabe de caña
25 g de mantequilla
1 cucharadita de jengibre molido
1¾ taza de pan blanco fresco rallado

1 Tamice la harina en un bol y añada la mantequilla Mézclelas con los dedos durante 2 minutos o hasta conseguir una masa fina y desmigada. Añada casi todo el agua y elabore una pasta consistente, agregando más agua si es necesario; pásela a una superficie enharinada y amásela hasta que sea homogénea.
2 Unte un molde redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la pasta hasta poder forrar la base y los laterales del molde (deje que cuelguen 4 cm por fuera). Una vez forrado el molde recorte los bordes sobrantes pasando con firmeza un rodillo por la parte superior. Extienda ahora la masa que ha recortado hasta formar un rectángulo de 20 x 10 cm y corte tiras largas de 1 cm con un cuchillo o una rueda dentada. Cubra con film transparente el molde forrado y las tiras de masa y refrigere durante 20 minutos.
3 Precaliente el horno a 180°C. En una sartén pequeña cueza el jarabe, la mantequilla y el jengibre sin dejar de remover hasta que funda la mantequilla. Añada el pan rallado y pase la mezcla al molde forrado. Coloque las tiras de masa sobre la tarta en forma de reja, empezando desde el centro y hacia los lados. Pinte las tiras con huevo batido. Hornee la tarta durante 30 minutos o hasta que esté dorada y sírvala templada con helado o nata.

Tarta de pera con almendras

Tiempo de preparación: 35 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción: 40 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ taza de harina
¼ taza de azúcar glas
90 g de mantequilla troceada
1 yema de huevo poco batida
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
1 pera grande
50 g de mantequilla
¼ taza de azúcar
1 huevo poco batido
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharaditas de harina
50 g de almendras molidas
2 cucharadas de mermelada de albaricoque tibia tamizada

1 Bata la harina, el azúcar y la mantequilla durante 15 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Agregue la yema de huevo y casi todo el agua. Bata la mezcla durante 20 segundos o hasta que adquiera consistencia; añada más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte con mantequilla fundida o aceite un molde rectangular de 35 x 11 cm Extienda la masa hasta poder forrar la base y laterales del molde y luego recorte los bordes. Envuelva el molde en film transparente y refrigérelo durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir la masa y disponga sobre ésta una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornéela durante 10 minutos, retírela del horno y deseche las legumbres y el arroz. Devuélvala al horno otros 10 minutos o hasta que

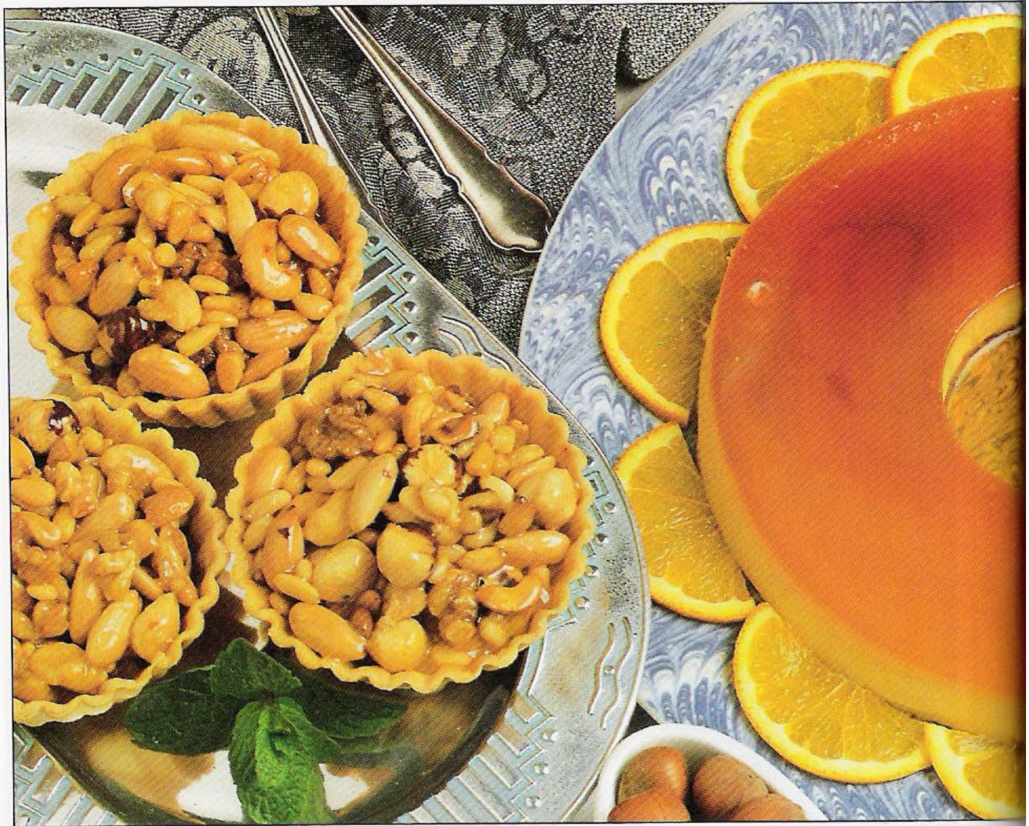


Tarta de pera con almendras (arriba) y Tarta de melaza y jengibre.

la masa esté ligeramente dorada. Déjela enfriar.

3 Para el relleno: pele la pera, córtela por la mitad y quítele las semillas. Póngala en un cazo pequeño en agua hirviendo durante 10 minutos a fuego mo--derado, hasta que empiece a reblandecerse. Retírela del cazo, déjela enfriar y córtela en láminas finas.

4 Bata la mantequilla y el azúcar con la ayuda de una batidora eléctrica hasta que la mezcla sea cremosa y ligera. Añada poco a poco el huevo y remueva bien cada vez. Agregue la esencia y mezcle bien. Con una cuchara metálica mezcle la harina y las almendras. Vierta la mezcla en el molde, ponga la pera encima y hornéela 20 minutos. Todavía caliente, úntela con mermelada.

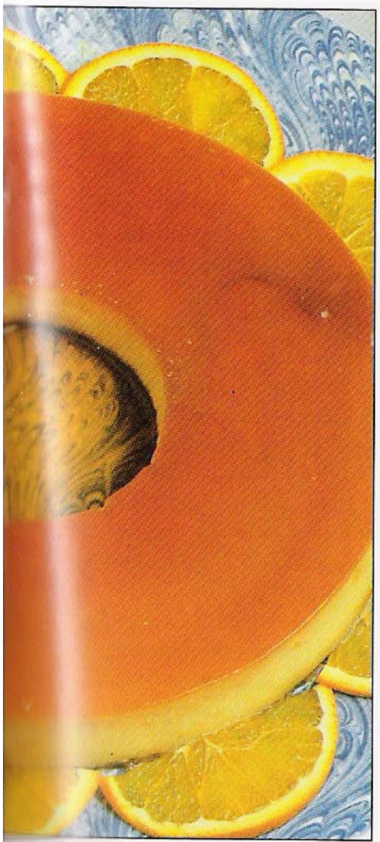


Flan de naranja

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo total de cocción: 45 minutos + una noche en el frigorífico
Para 4-6 porciones

⅔ taza de azúcar y ¼ taza adicional
1 cucharada de agua
1¼ taza de nata líquida
½ taza de leche
1 naranja
½ cucharadita de esencia de vainilla
4 huevos

1 Precaliente el horno a 150°C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; ponga azúcar y agua en una sartén de fondo espeso y cuézalos a fuego moderado, sin dejar que hiervan, hasta que el azúcar esté completamente disuelto. Con un pincel húmedo separe los cristales de azúcar de los bordes de la sartén. Llévelo a ebullición; reduzca el fuego y déjelo hervir durante 10 minutos sin dejar de remover. Cuando la mezcla adquiera un color dorado viértala inmediatamente en el molde. Déjela enfriar.
2 Mezcle la nata y la leche en un cazo mediano. Con un pelapatatas corte dos tiras de piel de naranja de unos 2 x 6 cm (sin la parte blanca), añada la mezcla de nata y llévelo a ebullición. Retire del fuego y añada la esencia. Enfríe 10 minutos.
3 En un bol mediano mezcle bien los huevos y el azúcar adicional hasta que la mezcla resultante sea ligera y cremosa. Viértala lentamente en el bol y remueva; deseche ahora la piel de naranja. Pase la mezcla a una jarra utilizando un colador fino



y, de ahí, al molde. Ponga el molde en una bandeja de horno llana y llénela con agua hasta que cubra media pared. Hornéelo durante 35 minutos o hasta que al clavar un cuchillo en el centro del flan, salga seco. Déjelo enfriar y refrigérelo toda la noche. Para servirlo pase un cuchillo afilado entre el reborde del flan y el molde y vuelque el flan en una fuente llana. Coloque un paño templado (no caliente) en la base del molde para deshacer el caramelo. Sírvalo inmediatamente.

Tartaletas de músico (izquierda) y Flan de naranja.

Tartaletas de músico

Tiempo de preparación: 35 min. + 30 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción: 40 minutos
Para 6 tartaletas de 10 cm

1 taza de harina
60 g de mantequilla troceada
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
¼ taza de piñones
¼ taza de nueces
¼ taza de anacardos
¼ taza de avellanas
½ taza de almendras
60 g de mantequilla
¼ taza de azúcar
¼ taza de miel

1 Precaliente el horno a 180°. Disponga las nueces sobre una bandeja de horno llana y hornéelas durante 5 minutos y déjelas enfriar en un bol.
2 Pase la harina y la mantequilla por la batidora durante 20 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada la yema de huevo y casi todo el agua. A continuación, bata durante 20 segundos o hasta que la mezcla sea consistente y añada más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y trabájela hasta que sea homogénea. Unte seis moldes de 10 cm con mantequilla fundida o aceite. Divida la masa en seis porciones iguales y extiéndalas hasta poder forrar la base y laterales de los moldes. Una vez forrados recorte los bordes, envuelva las tartaletas en film transparente y refrigérelas durante 30 minutos.
3 Corte una hoja de papel encerado para cubrir las tartaletas y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornéelas durante 10 minutos, retírelas del horno y deseche las legumbres y el papel. Devuélvalas al horno otros 10 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjela enfriar.
4 Mezcle la mantequilla, el azúcar y la miel en una sartén pequeña a fuego lento hasta que la mezcla sea homogénea. Llévela a ebullición y déjela hervir durante 2 minutos o hasta que esté dorada. Vierta los frutos secos y remueva. Distribuya la mezcla entre los moldes y hornéelos durante 20 minutos. Antes de servirlas deje enfriar las tartaletas sobre una parrilla.

Nota: Puede usar cualquier tipo de frutos secos siempre que la cantidad total no exceda 1½ tazas.

Tarta de plátano al caramelo

Tiempo de preparación:
35 min. + 30 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
40 minutos
Para 4-6 porciones

1 taza de harina
70 g de mantequilla troceada
2 cucharadas de agua helada

Relleno
30 g de mantequilla
1 cucharada de jarabe de caña
½ taza de leche condensada
⅓ taza de nueces de macadamia picadas sin salar
2 plátanos medianos
70 g de chocolate sin leche troceado

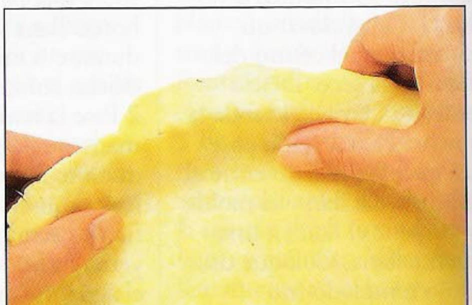
1 Ponga la harina tamizada en un bol y mézclela con la mantequilla con los dedos hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada casi todo el agua y trabájela hasta que la masa sea consistente, añadiendo más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde redondo llano de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa para poder forrar con ella la base y laterales del molde. Una vez hecho esto recorte los bordes, cubra el molde con film transparente y refrigérelo durante 30 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde que ha forrado con la masa y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornéelo durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche las legumbres y el arroz. Devuélvalo al horno otros 15 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjelo enfriar.
3 Para hacer el relleno: mezcle la mantequilla, el jarabe y la leche condensada en una sartén pequeña a fuego lento hasta que la mezcla sea homogénea. Agregue las nueces, corte el plátano y dispóngalo sobre la masa. Vierta el caramelo y la mezcla de nueces sobre el plátano, hornéelo durante 15 minutos y déjelo enfriar del todo.
4 Ponga el chocolate en un bol resistente al calor colocado sobre agua hirviendo a fuego lento. Bátalo hasta que funda y con una manga pastelera de boquilla pequeña haga un dibujo tipo reja sobre el caramelo. Deje reposar el chocolate para que solidifique y sirva la tarta inmediatamente con nata o helado.

Consejo
Para obtener motivos de chocolate especiales utilice una mezcla de trozos de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

Tarta de plátano al caramelo.

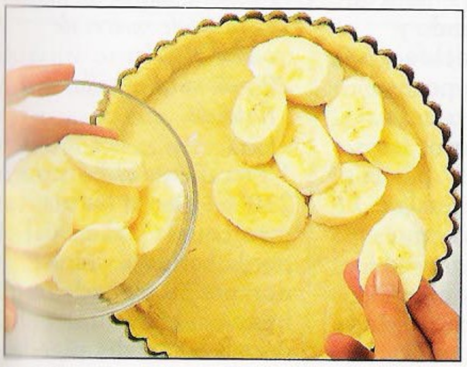


1. Para la tarta de plátano al caramelo: mezcle la mantequilla y la harina con los dedos.

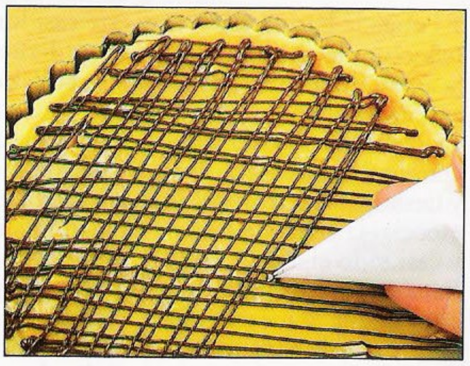


2. Adapte la masa al molde untado procurando no estirar la masa.





3. Coloque las rodajas de plátano sobre la masa.



4. Con la ayuda de la manga pastelera realice un dibujo con chocolate deshecho sobre la tarta.

Tartaletas de fruta a la francesa

Tiempo de preparación:
35 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
25 minutos
Para 4-6 porciones

1 taza de harina
60 g mantequilla troceada
¼ taza de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
3 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
125 g de fresas
1 kiwi
2 cucharadas de gelatina de manzana

1 Ponga la harina y la mantequilla en el bol de la amasadora, añada el azúcar y bátalo durante 15 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Incorpore la esencia, la yema de huevo y casi todo el agua. Bátalo otros 20 segundos o hasta que la mezcla sea consistente (añada más agua si es necesario). Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Unte un molde redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite, extienda la masa y forre la base y laterales. Recorte la masa sobrante de los bordes y refrigérela envuelta en film transparente durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde forrado y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 15 minutos o hasta que la masa esté dorada. Déjela enfriar.
3 Para hacer el relleno: ponga las yemas de huevo, el azúcar y la harina de maíz en un bol y remueva hasta obtener una mezcla de color pálido. Caliente la leche en una cacerola hasta que esté casi hirviendo y luego retírela del fuego. Vierta la leche poco a poco en la mezcla de huevo sin dejar de batir. Cuele la mezcla, pásela a la cacerola y cuézala a fuego medio durante 3 minutos o hasta que la crema hierva y espese; retírela del fuego y añada la esencia de vainilla. Cubra la crema con film transparente y déjela enfriar.
4 Corte las fresas a lo largo, pele el kiwi y córtelo en rodajas. Vierta la crema sobre la masa y ponga encima la fruta. Caliente la gelatina al baño María o en el microondas hasta que esté líquida. Pinte la fruta con la gelatina para glasearla.

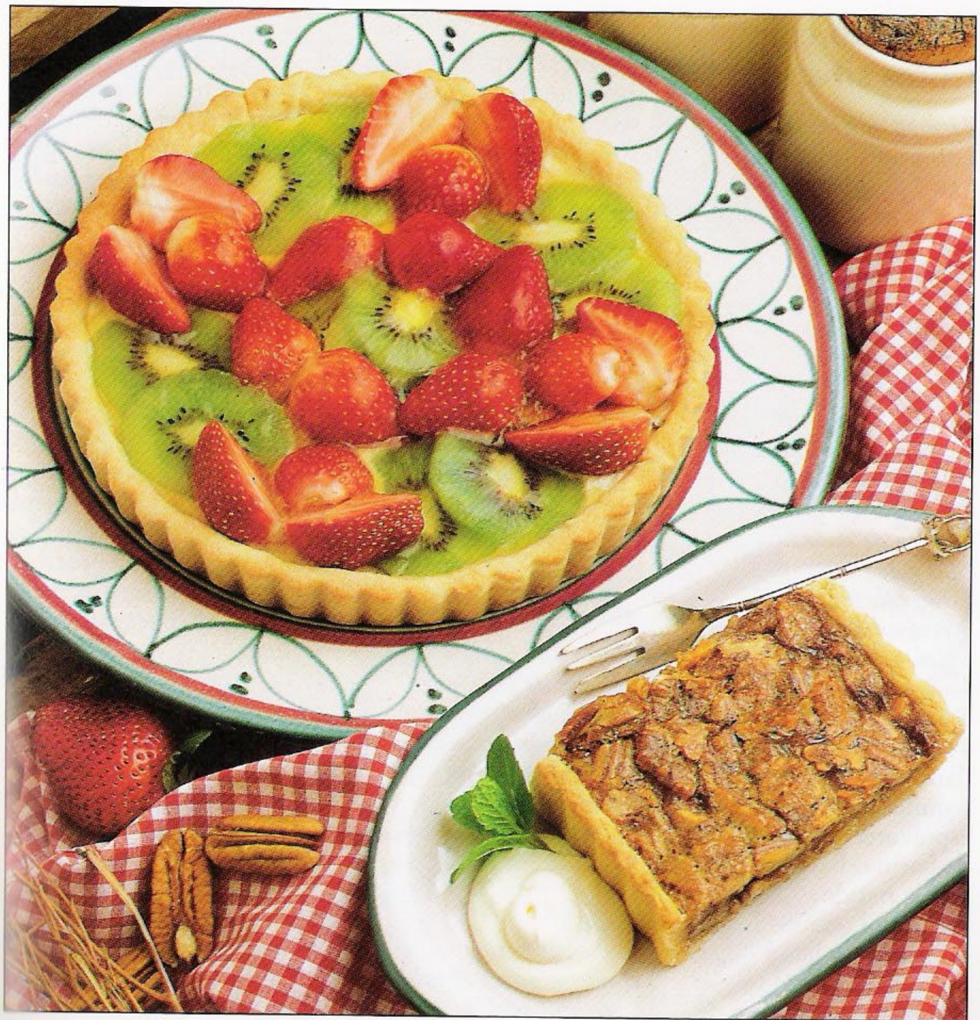
Tarta de nueces de pecan

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo total de cocción:
62 minutos
Para 4-6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g mantequilla
2 cucharaditas de azúcar
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
2 huevos
½ taza de azúcar moreno
½ taza de jarabe de maíz
1¼ tazas de nueces de pecan picadas
20 g de mantequilla fundida

1 Precaliente el horno a 210°C. Pase la harina, la mantequilla y el azúcar por la batidora. Bátala durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada las yemas y casi todo el agua y bátalas



Tartaletas de fruta a la francesa (arriba) y Tarta de nueces de pecan.

durante otros 20 segundos o hasta que la mezcla sea consistente. Añada más agua si es necesario. Amase hasta que la mezcla sea homogénea. Refrigérela, envuelta en film transparente durante 20 minutos.

2 Unte un molde rectangular de 10 x 35 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para forrar la base y laterales del molde; recorte luego los bordes.

3 Corte una hoja de papel encerado, cubra el molde forrado y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornéelo durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvalo al horno otros 7 minutos hasta dorar la masa. Déjelo enfriar.

4 Para el relleno: reduzca el fuego a 180°C; mezcle bien los huevos, el azúcar, el jarabe y la mantequilla y viértalos sobre la base. Hornee la tarta durante 45 minutos, déjela enfriar sobre una rejilla y sírvala fría.

Bizcocho con frutos silvestres

Tiempo de preparación:
30 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
20 minutos
Para 6 porciones

2 huevos
⅓ taza de azúcar
½ taza de harina de fuerza
30 g de mantequilla fundida y enfriada
⅓ taza de nata líquida
500 g de frambuesas
500 gr de arándanos
1 cucharadita de azúcar glas

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 23 cm con mantequilla fundida o aceite y espolvoréelo con un poco de harina. Bata los huevos con la batidora eléctrica en un bol grande durante 5 minutos o hasta que la mezcla sea espesa y pálida. Añada azúcar de cucharada en cucharada batiendo constantemente hasta que se disuelva y la mezcla adquiera un tono amarillo y brillante.
2 Con una cuchara de metal agregue la harina tamizada. Vierta la mezcla en el molde forrado y hornéela durante 20 minutos o hasta que esté dorada; deje el bizcocho en el molde durante 5 minutos antes de pasarlo a una rejilla para enfriar.
3 Bata la nata hasta que esté montada. Dispóngala sobre el bizcocho y coloque encima los frutos. Espolvoree con azúcar glas y sirva el bizcocho de inmediato.

Tarta de limón

Tiempo de preparación:
20 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
52 min. + 2 horas en el frigorífico
Para 4-6 porciones

¾ taza de harina
¼ taza de polvos de natillas
1 cucharada de azúcar
60 g de mantequilla
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
2 huevos batidos
1 cucharadita de ralladura de limón
¼ taza de zumo de limón
½ taza de azúcar
1 cucharada de nata
40 g de mantequilla fundida

1 Precaliente el horno a 210°C. Pase la harina, los polvos de natillas, el azúcar y la mantequilla en una batidora durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada la yema de huevo y casi todo el agua. Bata la mezcla durante 20 segundos o hasta que sea consistente; agregue más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y trabájela hasta que la masa sea homogénea; envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde llano de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente, forre con ella la base y laterales del molde y recorte el borde.
3 Corte una hoja de papel encerado y cubra el molde forrado. Disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno durante 7 minutos o hasta que esté dorada. Enfríela.
4 Para el relleno: reduzca el horno a 180°C. Mezcle los huevos, la piel y zumo de limón, el azúcar, la nata y la mantequilla. Vierta la mezcla en el molde y hornéela durante 35 minutos o hasta que solidifique. Déjela enfriar a temperatura ambiente y refrigérela durante 2 horas o hasta que sea consistente. Sírvala fría.

Bizcocho con frutos silvestres (arriba) y Tarta de limón.



Tarta de ricotta y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
30 min. + 1 hora en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
1 hora 20 minutos
Para 6 porciones

1¼ taza de harina
90 g de mantequilla troceada
¼ taza de azúcar
2 cucharadas de agua helada

Relleno
1½ taza de queso ricotta
½ taza de azúcar
3 huevos
½ taza de nata líquida
3 frutas de la pasión
2 cucharaditas de azúcar glas

1 Mezcle la harina tamizada y la mantequilla con los dedos durante 2 minutos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Agregue el azúcar y casi todo el agua. Mézclelo hasta obtener una masa consistente y añada más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Extiéndala y forre un molde hondo redondo de 20 cm, envuélvalo con film transparente y refrigérelo durante 20 minutos.
2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir la masa y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 10 minutos o hasta que la masa esté ligeramente dorada. Déjela enfriar.
3 Para hacer el relleno: pase por la batidora el queso ricotta, el azúcar, los huevos y la nata durante 20 segundos o hasta conseguir una pasta homogénea. Agregue la pulpa de la fruta de la pasión y bata 5 minutos más. Vierta la mezcla sobre la masa y hornéela durante 1 hora o hasta que esté sólida y dorada. Déjela enfriar y refrigérela durante 1 hora. Antes de servir, espolvoréela con azúcar glas.

Tarta de manzana con crema agria

Tiempo de preparación:
35 min. + 30 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción:
45 minutos
Para 4-6 porciones

1 taza de harina
¼ taza de queso cheddar rallado fino
30 g de mantequilla
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
2 manzanas ácidas pequeñas
1 huevo poco batido
¼ taza de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
1 cucharadita de esencia de vainilla
¾ taza de crema agria
30 g de mantequilla fundida
2 cucharadas de mermelada de albaricoque caliente tamizada

1 Pase la harina, el queso



Tarta de ricotta y fruta de la pasión (izquierda) y Tarta de manzana con crema agria.

y la mantequilla por la batidora durante 20 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada casi todo el líquido y bata la pasta hasta que sea consistente; pásela a una tabla enharinada y amásela unos instantes. Unte un molde de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa para poder forrar la base y laterales del molde; luego recorte los bordes.

2 Precaliente el horno a 180°C. Corte una hoja de papel encerado para cubrir el molde forrado y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del fuego y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 10 minutos o hasta que la masa esté ligeramente dorada. Déjela enfriar antes de rellenarla.

3 Para elaborar el relleno: pele las manzanas, quíteles las semillas y córtelas en láminas. Mezcle en un bol los huevos, el azúcar, la harina de maíz, la esencia y la crema agria hasta que la mezcla sea homogénea. Vierta la mezcla sobre la masa y disponga encima las láminas de manzana. Úntelas con mantequilla fundida y hornee la tarta durante 25 minutos o hasta que la manzana empiece a estar dorada. Unte la tarta con mermelada de albaricoque mientras está todavía caliente, y sírvala caliente o fría.





Mousse de cappuccino

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo total de cocción:
ninguno
Para 8 porciones

250 g de migas de galleta de chocolate
125 g de mantequilla fundida

Crema de chocolate blanco
100 g de chocolate blanco fundido
¼ taza de nata líquida

Mousse de moka
200 g de chocolate negro fundido
60 g de mantequilla fundida
¼ taza de nata líquida
2 yemas de huevo
3 cucharaditas de café instantáneo
2 cucharaditas de agua
¾ taza de nata, adicional

Cobertura
1⅓ taza de nata líquida
1 cucharadita de cacao en polvo

1 Mezcle bien las migas de galleta y la mantequilla. Forre con la mezcla la base y laterales de un molde redondo de 23 cm. Refrigérelo durante 20 minutos o hasta que solidifique.
2 Crema de chocolate blanco: ponga chocolate y nata en un bol resistente al calor sobre agua hirviendo a fuego lento hasta fundir el chocolate y obtener una mezcla homogénea. Viértala sobre la masa y refrigérela hasta que solidifique.
3 Mousse de moka: mezcle bien el chocolate, la mantequilla fundida, la nata, las yemas de huevo y el café con agua en un bol. Con ayuda de la batidora eléctrica monte bien la nata y añádala a la mezcla de chocolate. Viértala sobre la masa del molde y refrigérela hasta que solidifique.
4 Para la cobertura: justo antes de servir, monte la nata, distribúyala por encima de la mousse y espolvoréela con cacao en polvo. Sírvala de inmediato.

Tarta helada de limón (arriba) y Mousse de cappuccino.

Tarta helada de limón

Tiempo de preparación:
40 min. + 20 min. en el frigorífico + 4 h. en el congelador
Tiempo total de cocción:
15 minutos
Para 6 porciones

1¼ taza de harina
90 g de mantequilla
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua helada

Relleno
4 huevos
2 yemas de huevo adicionales
⅔ taza de azúcar
½ taza de zumo de naranja
40 ml de zumo de limón
¼ taza de zumo de lima
¼ cucharadita de ralladura de lima
60 g de mantequilla
1 taza de nata líquida

1 Precaliente el horno a 210°C. Mezcle la harina y la mantequilla en la batidora durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada la yema de huevo y casi todo el agua y amásela durante 20 segundos o hasta obtener una masa consistente. Agregue más agua si es necesario. Trabájela a mano hasta que sea homogénea, cúbrala con film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para forrar la base y laterales del molde; adapte la masa al molde y recorte los bordes.
3 Corte una hoja de papel encerado. Cubra con ella el molde forrado y disponga encima una capa uniforme de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos, retírelo del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvalo al horno otros 7 minutos

más o hasta que la masa esté ligeramente dorada. Déjelo enfriar.
4 Para hacer el relleno: mezcle los huevos enteros, las yemas de huevo y el azúcar en un bol resistente al calor. Remueva la pasta hasta que sea homogénea y añada los zumos y la piel rallada. Ponga el bol al baño María, mezcle constantemente hasta que la mezcla espese y solidifique en la cuchara, no lo hierva. Apártelo del fuego y agregue la mantequilla; déjelo enfriar. Cuando esté frío, añada la nata, vierta la mezcla sobre la base del molde y congele la tarta hasta que solidifique (4 horas aproximadamente). Retírela del congelador 10 minutos antes de servir.

Nota: Si prefiere el sabor de otro cítrico, utilice zumo de mandarina, de naranja, de clementina o de tangelo. Decore la tarta con la piel rallada de las frutas que ha usado.

Tarta de ruibarbo y manzana

Tiempo de preparación: 30 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo total de cocción: 47 minutos
Para 6 porciones

1¼ tazas de harina
90 g de mantequilla troceada
1 huevo
2 cucharaditas de agua

Tartaletas de cereza (izquierda) y Tarta de ruibarbo y manzana.



Relleno
2½ tazas de agua
¾ taza de azúcar
15 ruibarbos
2 manzanas verdes grandes peladas
60 g de pasas sultanas
1 tira de piel de limón

Cobertura
¾ taza de harina de fuerza
90 g mantequilla
½ cucharadita de canela molida
85 g de azúcar moreno

1 Precaliente el horno a 210°C. Pase por la batidora la harina y la mantequilla durante 30 segundos o hasta conseguir una mezcla fina y desmigada. Añada el huevo y casi todo el agua y trabájela durante 20 segundos o hasta que la mezcla sea consistente. Añada más agua si es necesario. Pásela a una tabla enharinada y amásela hasta que sea homogénea. Envuélvala en film transparente y refrigérela durante 20 minutos.
2 Unte un molde redondo de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Extienda la masa entre dos hojas de film transparente para forrar la base y laterales del molde y recorte los bordes.
3 Corte una hoja de papel parafinado lo suficientemente grande como para cubrir el molde forrado, cubra con ella la masa y disponga encima una capa de legumbres secas o arroz. Hornee la masa durante 10 minutos, retírela del horno y deseche el papel y las legumbres. Devuélvala al horno otros 7 minutos o hasta que esté dorada.
4 Para hacer el relleno: corte el ruibarbo en trozos de 2,5 cm. Corte las manzanas a cuartos, quíteles las semillas y córtelas en láminas finas. Ponga agua y azúcar en la sartén a fuego lento y remueva hasta que el azúcar se disuelva. Llévelo a ebullición y añada el ruibarbo, las manzanas, las sultanas y la piel de limón. Reduzca el fuego y déjelo hervir durante 3 minutos o hasta que el ruibarbo esté casi blando pero todavía consistente. Apártelo del fuego, escúrralo y retire la piel de limón. Déjelo enfriar unos instantes y vierta la mezcla en el molde.
5 Para hacer la cobertura: mezcle la harina y la canela en un bol. Añada la mantequilla y mezcle hasta conseguir una pasta fina y desmigada. Agregue el azúcar moreno y viértalo todo sobre el ruibarbo. Hornee la tarta durante 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.



Tartaletas de cereza

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo total de cocción:
5 minutos
Para 12 tartaletas

12 tartaletas pequeñas de pasta quebrada
425 g de cerezas enteras en almíbar, de lata
1 cucharadita de ralladura de naranja
1 cucharada de harina de maíz
2 cucharaditas de agua

Cobertura de merengue
2 claras de huevo
½ taza de azúcar

1 Precaliente el horno a 210°C. Hornee las tartaletas durante 10 minutos y déjelas enfriar sobre una rejilla.
2 Ponga almíbar en una sartén. Agregue las cerezas deshuesadas, el almíbar, la piel de naranja, la harina de maíz y el agua; hierva a fuego lento hasta que el jarabe hierva y espese. Deje enfriar y distribuya entre las tartaletas.
3 Para el merengue: con una batidora eléctrica bata las claras de huevo a punto de nieve. Incorpore poco a poco el azúcar y bata cada vez hasta disolverlo. Decore las bases con el merengue, hornéelas durante 5 minutos, enfríelas y sírvalas.

Índice

Los números en cursiva indican la página de la fotografía